

LA CUCINA ITALIANA

1929'dan beri İtalya'nın bir numaralı yemek dergisi

FİYAT: 7.50 TL / KKTC 9 TL KASIM 2017 SAYI: 67

Ormanın tatlı hediyesi
KESTANE

Milano'da
KAHVALTININ
GÖZDE
ADRESLERİ

+
67
ÖZEL TARİF

Sosile
YARATICI
FİKİRLER

Evde
FINDIK
KREMASI
YAPIMI

ARDA
TÜRKMEN'DEN
TAVADA PRATİK VE
YARATICI YEMEKLER

ET
PIŞIRME
TEKNİKLERİ

Modena'ya
LEZZET
YOLCULUĞU

LEZİZ
TARİFLERLE

**MEVSİM
BALIKLARI**





COOK Kesilmiş Pişirme Kağıdı ile Uçuran Lezzetler



COOK®

www.cook.com.tr

f t i #cookmutfagi

Tepsi ebadında kesilmiş COOK Pişirme Kağıdı ile yemekleriniz tam tadında ve çok sağlıklı... Zahmetsizce çekin çıkarın, çift taraflı özelliğiyle dilerseniz aynı kağıdı ikinci kez kullanın. Yanmaz, yapışmaz COOK Pişirme Kağıdı ile yiyecekler tepsiye yapışmasın, her kısım eşit derecede kızarsın.

Özel şef gecelerimiz

tüm lezzetiyle devam ediyor. Geçtiğimiz ay, şehrin en yeni otellerinden biri olan Fairmont Quasar İstanbul'un restoranlarından biri olan Stations'daydık. Executive Chef Sedat Buğday'ın başında bulunduğu restoranın şefleri, açık mutfakta hazırladıkları lezzetli yemeklerle Doğu ve Batı mutfaklarının heyecanlı bir sentezini tabaklarımıza yansıttı. Menüümüzün adı yerel malzemelerin farklı mutfak teknikleriyle yorumlandığı "Anadolu'dan Dünyaya Bakış" idi.

Kasım ayında başarılı işletmeci Uğur Karabayır'ın sahibi olduğu UKA Life grubunun en yeni üyesi olan Martinez'deyiz. Grubun Master Şefi Nihat Sancar, mekanın en özel lezzetlerini "Martinez İmzalı Lezzetler" adı altındaki menüyle bizim için bir araya getiriyor. Istakoz ceviche'den humuslu zeytin salatasına, özel soslu dana carpaccio'dan kayın mantarlı bonfileye uzanacak lezzet yolculuğumuz 28 Kasım Salı akşamı gerçekleşecek. Şimdiden ajandanıza alın deriz...

Ajandanıza almanızı tavsiye edeceğimiz bir başka şey ise aralık ayının hemen başında düzenlenecek olan Gastromasa Konferansı. Bu yıl üçüncüsü gerçekleşecek olan konferansa her yıl olduğu gibi bu yıl da dünyanın en ünlü şefleri katılarak deneyimlerini gastronomi tutkunları ile paylaşacaklar.

Gelelim bu ay sizler için hazırladıklarımıza. En yalın haliyle bile kış aylarının vazgeçilmezi olan kestaneyle yaptığımız benzersiz tarifler eşliğinde lezzetli bir yolculuğa çıkıyoruz hep birlikte. Sadece birkaç püf noktasına dikkat ederek, siz de usta şefler gibi içi sulu ve yumuşacık etler pişirebilirsiniz diyerek mühürleme ve ağır ateşte pişirmenin sırlarını paylaşıyoruz. Özel menümüzde ise farklı damak tatlarına uygun yaratıcı tariflerimiz var.

Şefimiz Arda Türkmen tavadan tabağa lezzetler hazırlarken, Aydan Üstkanat yine hem göze hem de damağa hitap eden balıklı tabaklar hazırladı. Elvan Uysal Bottoni ise Milano'nun gözde kahvaltı adreslerini bizlerle paylaştı.

Ağız tadıyla geçireceğiniz sağlıklı, lezzetli ve bereketli bir ay diliyoruz...

La Cucina Italiana

Sahibi

MC Basım Yayın Reklam Hizmetleri Tic. Ltd. Şti. Adına;
Genel Müdür
Cenk Doğusal - cand@mcyayincilik.com

Yayın Koordinatörü

Mehmet Tel - mehmet.tel@lccitirkiye.com

Yayın Danışmanı

Ebru Erke - ebru.erke@lccitirkiye.com

Yazı İşleri Müdürü

Ebru Atan Tecirlioğlu - ebru.atan@lccitirkiye.com

Danışman Şefler

Carlo Bernardini, Arda Türkmen, Maksut Aşkar,
Gian Carlo Talerico, Deniz Orhun, Fabio Brambilla

Görsel Yönetmen

Çetin Akdeniz - cetin.akdeniz@mcyayincilik.com

Fotoğraf Editörü

Mehmet Ateş - mehmet.ates@lccitirkiye.com

Editör

Sibel Yazgan - sibel.yazgan@lccitirkiye.com

Çevirmen

Nezaket Saraçoğlu, Sevil Yılmaz Şahin

Katkıda Bulunanlar

Aydan Üstkanat, Elvan Uysal Bottoni, Erol Kaynar,
Ece Aktürk, Gaye Şahin, Çağla Gezener, Şehnaz Erginay,
Yaren Çarpar

Sorumlu Müdür

Cenk Doğusal

Reklam Koordinatörleri

Petek Öztürk - petek@mcyayincilik.com
Şenay Kavak - senay@mcyayincilik.com

Rezervasyon

0 212 245 00 40 - info@lccitirkiye.com

Yönetim Yeri: MC BASIM YAYIN HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.

Yazışma Adresi: Katip Mustafa Çelebi Mahallesi Abdullah Sokak
No: 4 Kat: 4 Beyoğlu - İstanbul Tel: 0 212 245 00 40

Basımcı: Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş.

Basıldığı Yer: Akpınar Mah. Hasan Basri Cad. No: 4 34885
Sancaktepe - İstanbul Tel: 0 216 585 90 00

Dağıtım: Turkuvaz Dağıtım Pazarlama A.Ş.

La Cucina Italiana dergisinin isim hakkı
Condé Nast International Ltd.'ye aittir.
25 Maddox Street / London / W1S 2QN
Tüm hakları saklıdır.

La Cucina Italiana, Condé Nast International Ltd. ile yapılan
lisans sözleşmesi uyarınca lisans alan MC BASIM YAYIN
HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.

tarafından yayınlanmaktadır. Yazılı izin olmaksızın hiçbir şekilde
yazı ve fotoğraflardan alıntı yapılamaz.

Basılan ilanların sorumluluğu ilan sahiplerine aittir.

BU DERGİ BASIN MESLEK İLKELERİNE UYMAIYI TAAHHÜT EDER.

Bu derginin Türkçe yayın hakları
MC BASIM YAYIN HİZMETLERİ TİC. LTD. ŞTİ.'ye aittir.



In the USA: Condé Nast
Chairman Emeritus: S.I. Newhouse, Jr.
Chairman: Charles H. Townsend
President & Chief Executive Officer: Robert A. Sauerberg, Jr.
Artistic Director: Anna Wintour

In other countries: Condé Nast International
Chairman and Chief Executive: Jonathan Newhouse
President: Nicholas Coleridge
Vice Presidents: Giampaolo Grandi, James Woolhouse, Moritz von Laffert,
Elizabeth Schimel
Chief Digital Officer: Wolfgang Blau
President, Asia-Pacific: James Woolhouse
President, New Markets and Editorial Director, Brand Development: Karina
Dobrotvorskaya
Director of Planning: Jason Miles
Director of Acquisitions and Investments: Moritz von Laffert

Global
President, Condé Nast E-commerce: Franck Zayan
Executive Director, Condé Nast Global Development: Jamie Bill

The Condé Nast Group of Brands includes:

US

Vogue, Vanity Fair, Glamour, Brides, Self, GQ, GQ Style, The New Yorker, Condé
Nast Traveler, Allure, Architectural Digest, Bon Appétit,
Epicurious, Wired, W, Golf Digest, Teen Vogue, Ars Technica, Condé Nast
Entertainment, The Scene, Pitchfork

UK

Vogue, House & Garden, Brides, Tatler, The World of Interiors, GQ, Vanity Fair,
Condé Nast Traveller, Glamour,
Condé Nast Johansens, GQ Style, Love, Wired, Condé Nast College of Fashion &
Design, Ars Technica

France

Vogue, Vogue Hommes International, AD, Glamour, Vogue Collections, GQ, AD
Collector,
Vanity Fair, Vogue Travel in France, GQ Le Manuel du Style, Glamour Style

Italy

Vogue, L'Uomo Vogue, Vogue Bambini, Glamour, Vogue Sposa, AD, Condé Nast
Traveller, GQ, Vanity Fair, Wired, Vogue Accessory,
La Cucina Italiana, CNLive

Germany

Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Myself, Wired

Spain

Vogue, GQ, Vogue Novias, Vogue Niños, Condé Nast Traveler, Vogue Colecciones,
Vogue Belleza, Glamour, AD, Vanity Fair

Japan

Vogue, GQ, Vogue Girl, Wired, Vogue Wedding

Taiwan

Vogue, GQ

Mexico and Latin America

Vogue Mexico and Latin America, Glamour Mexico and Latin America, AD Mexico,
GQ Mexico and Latin America, Vanity Fair Mexico

India

Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, AD

Published under Joint Venture:

Brazil

Vogue, Casa Vogue, GQ, Glamour, GQ Style
Russia: Vogue, GQ, AD, Glamour, GQ Style, Tatler, Condé Nast Traveller, Allure

Published under License or Copyright Cooperation:

Australia

Vogue, Vogue Living, GQ

Bulgaria

Glamour

China

Vogue, Vogue Collections, Self, AD, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Style, Brides,
Condé Nast Center of Fashion & Design

Czech Republic and Slovakia

La Cucina Italiana

Hungary

Glamour

Iceland

Glamour

Korea

Vogue, GQ, Allure, W, GQ Style

Middle East

Condé Nast Traveller, AD, Vogue Café at The Dubai Mall, GQ Bar Dubai

Poland

Glamour

Portugal

Vogue, GQ

Romania

Glamour

Russia

Vogue Café Moscow, Tatler Club Moscow

South Africa

House & Garden, GQ, Glamour, House & Garden Gourmet, GQ Style

The Netherlands

Glamour, Vogue

Thailand

Vogue, GQ, Vogue Lounge Bangkok

Turkey

Vogue, GQ, Condé Nast Traveller, La Cucina Italiana, GQ Style, Glamour

Ukraine

Vogue, Vogue Café Kiev

KORKMAZ 

Pearl Star Collection

Hayatın lezzeti



A8230

Yeni
Koleksiyon

Pearl Star Collection Yemek Takımı
Bone Porcelain • 60 Parça

İçindekiler

kasım 2017

26



8 Tadımlik

Gastronomi dünyasından haberler, keşifler ve öneriler

14 Ayın Mekanı

İyi Yemek, Canlı Müzik

18 Keyif Notları

Erol Kaynar

Maldivler'de Tasarım Harikası Resort

20 Çizme'den Bakış

Elvan Uysal Bottoni

Milano'da Kahvaltı

24 Ev Yapımı

Fındık Kreması

26 Ayın Sofrası

Aydan Üstkanat

Balık Sezonu Açıldı: Haydi Bakalım Rast Gele!

32 Şefin Günlüğü

Arda Türkmen

Tavadan Tabağa

36 Bu Ay

Ormanın Tatlı Hediyesi

42 Adım Adım Tarif 1

Deniz Mahsullü Kalamar Dolma

44 Meraklı Kedi

Sosisle Yaratıcı Tatlar

46 Mutfak Okulu

Mühürleme ve Ağır Ateşte Pişirme

50 Özel Menü

Lezzet Armonisi

62 Yakın Plan

Sbrisolona

66 Merccek Altı

Mavi Balıklar

68 Hızlı Menü

3 Pratik Menü

74 Bizden Haberler

Özel Şef Gecelerinde "Anadolu'dan Dünyaya Bakış"

76 Keşif Yolculukları

Asil Modena

80 Adım Adım Tarif 2

Kestaneli Semifreddo

81 Info

Ürünler, haberler

32



36



46



76



KASIM 2017

TARİF, STYLING, FOTOĞRAF
AYDAN ÜSTKANAT

Ateşi göz kararı değil, elinizle kontrol edin.

**BOSCH**

Yaşam için teknoloji

**FlameSelect**

FlameSelect fonksiyonlu Bosch gazlı ocaklar ayarlanabilir 9 hassas güç kademesi ile mükemmel pişirme sonuçları sunar.

www.bosch-home.com.tr





AYIN BLOGGER TARİFİ

Bu ay blogger köşemizde Abhaz mutfağından bir yemek var. Leziz tariflerini pastalin.com ile @pastalin adlı instagram hesabından paylaşan Aylin Canay'ın Taze Barbunya Ezmesi tarifini denemenizi öneririz. Bir adet kuru soğanı soyup yemeklik doğrayın. Bir tencerede biraz sıvıyağı ısıtıp soğanları karamelize olana kadar kavurun. Bir çorba kaşığı yemeklik acuka ekleyip biraz daha kavurduktan sonra 4 su bardağı su ilave edin. 500 gr barbunya fasulyesini ekleyip fasulyeler iyice yumuşayıp pişme suyuyla özdeşleşene kadar pişirin. Ocağı kapatıp el blenderinden geçirin. Doğranmış 5-6 dal kişniş ilave edip karıştırın. Servis tabağına alıp orta kısmını biraz açın. Bir tavada biraz zeytinyağını ısıtıp 2 adet kuru acı kırmızıbiberi kavurun ve hazırladığınız ezmenin üzerine dökün.

Siz de blog yazıyorsanız ve tariflerinizin dergimizde yer almasını istiyorsanız, ece.akturk@lcciturkiye.com adresine mail göndererek bize ulaşabilirsiniz.

AYIN İÇECEĞİ

Pek çok kişinin sevdiği meyveler listesinde sağlam bir yeri olan elmayla nefis bir içecek hazırlamaya ne dersiniz? Bir elmayı 10 adet ahududu ve soyulmuş bir limonla katı meyve sıkacağından geçirin. Karışımın 8 cl'sini 8 cl nar suyu, bir çay kaşığı toz şeker ve birkaç küp buz ile shaker'da 7-10 dakika sallayarak karıştırın. Süzerek bardağa alın. Tekrar buz ekleyip 3-4 cl pembe greyfurt suyu ilave edin. Bir dal nane ve 2 dilim misket limonu ile tamamlayarak servis edin. Mayhoş ve ferahlatıcı olan bu içeceği üzüm tanelerinin eşlik ettiği şarküteri ürünleri ve olgunlaşmamış peynirlerle eşleştirerek hoş bir lezzet uyumu yakalayabilirsiniz.



TADIMLIK



SONBAHARIN SEMBOLÜ

Daha çok haşlanarak ya da közlenerek tüketilen kestane artık un olarak da mutfaklarımızda. Kurutulmuş kestanenin öğütülmesiyle elde edilen kestane unu, çok yönlü kullanılabilmesinin yanında glütensiz olması ile de buğday ununa alternatif teşkil eden değerli bir ürün. Şeker, lif ve önemli miktarda C vitamini içeren kestane ununun tatlı bir tadı ve ipeksi bir yapısı var. Girdiği her tarife lezzet katan bu unla çeşitli tatlılar, kremler hazırlayabilir, polenta ve krep yapabilir, çorbalara kıvam kazandırabilirsiniz.

ÖDÜL SEVİNCİ

Sevgili yazarımız Aydan Üstkanat geçtiğimiz günlerde iki ödül birden alarak sevincine bizi de ortak etti. Yemek Stilisti ve Gastronomi Danışmanı Üstkanat Tüm Restoranlar, Lokantalar ve Tedarikçiler Derneği (TÜRES) tarafından düzenlenen Türkiye Lezzet Ödülleri kapsamında "En İyi Gurme ve Yazar" seçilirken, Ateşbaz-ı Veli Aşçı Dede Mutfak Ödülleri kapsamında da ödüle layık görüldü. TÜRES'in yarışmasında 500 bini aşkın katılımcının oylarıyla 6 yemek yazarı arasından birinci seçilen yazarımız, Konya'nın Meram Belediyesi ve Anadolu Halk Mutfacı Derneği iş birliğiyle düzenlenen "Ateşbaz-ı Veli Aşçı Dede Mutfak Kültürü Günleri"nde ise "UN" kitabı ile "Araştırma / İnceleme / Kitaplar" dalında ödül aldı.



ÇOCUKLARLA MUTFAK KEYFİ

Rengarenk kapağı ve yiyeceklerle canlandırılan sıra dışı fotoğrafları ile dikkat çeken Mutlu İnsanlar kitabı, 3 yaş ve üzeri çocuklara yönelik hazırlanmış bir çalışma. Anne babalar ve çocukların birlikte uygulayabileceği içeriğiyle okurlarını sebze ve meyvelerin renkli ve eğlenceli dünyasında gezdiren kitap, Selin Kutucular tarafından kaleme alınmış. Fotoğraflar ise Caroline Erel imzalı. Kitap küçük bir kızın gözünden mutluluğu anlatıyor. Meyve ve sebzelerle hazırlanan sahnelerin yer aldığı çalışma, çocukların resimlere bakarken hangi meyve ve sebzelerin kullanıldığını tahmin ederek bilgilerini pekiştirmesini amaçlıyor. KVK Çocuk tarafından yayınlanan kitabın sonunda 2 basit tarif de yer alıyor.



Kahve keyfimize katılır mısınız?



BOSCH

Yaşam için teknoloji

Coffeexx Türk kahvesi makinesi

Bosch Coffeexx ile 6 fincan kahveyi misafirlerinizi bekletmeden, aynı anda ikram edebilirsiniz.

www.bosch-home.com.tr





PORÇİNİ MANTARLI GÜNLER

Sonbaharın gelişi mevsimin tüm güzelliklerinin yanı sıra leziz mantarları da aklınıza getiriyorsa, siz de bir mantar düşkünüsünüz demektir. O zaman müjde, Hudson Arnavutköy ve Martinez İstanbul 23 Ekim'den itibaren 2 ay süreyle porcini mantarlı özel bir tadım menüsü sunuyor. Şef Nihat Sancar'ın yaratıcı dokunuşlarıyla hazırlanan menüde Tekirdağ'ın Istranca Dağları'ndan toplanan tazecik mantarlarla Porcini Çorbası, Porcini Carpaccio ve porcini mantarıyla hazırlanan sosların lezzet kattığı et çeşitleri yer alıyor.



GASTRONOMİ KONFERANSINA GERİ SAYIM

Gastronomi profesyonellerini ortak bir platformda buluşturan Uluslararası Gastromasa Gastronomi Konferansı için geri sayım başladı. Konferans 2 Aralık'ta bu kez "Ürün" teması ile sektörün yıldızlarını bir araya getiriyor. Bu yıl üçüncüsü gerçekleştirilecek etkinliğe konuşmacı olarak dünyaca ünlü 19 yabancı şef ve konferansı takip etmesi için uluslararası medya davet edilmiş. Türk mutfak kültürünü dünyaya tanıtmak ve Türkiye'nin önemli turizm ve gastronomi destinasyonları arasında yer almasına katkıda bulunmak amacıyla düzenlenen konferansa Haliç Kongre Merkezi ev sahipliği yapıyor. Biletlerini Biletix'ten satın alabileceğiniz konferansın konuk şehri ise UNESCO tarafından dünyanın 'Yaratıcı Şehirler' ağına eklenen Gaziantep.



EĞİTMEN ŞEFLER MUTFAKTA

24 Kasım akşamı kimselere söz vermeyin! Zira Öğretmenler Günü için düzenlenen lezzet dolu bir gece sizi bekliyor. Her yıl farklı bir konsept ile düzenlenen "Giovanni ve Arkadaşları" etkinliği bu yıl Mövenpick Hotel İstanbul'un İtalyan Başaşçısı Giovanni Terracciano ile çeşitli üniversite ve mutfak akademilerinde görev yapan eğitimci şefleri bir araya getirerek her biri ayrı ayrı bir eğitimci şefin imzasını taşıyan tadına doyum olmaz bir menü sunuyor. AzzuR Restaurant'ta 19.30'da kokteyller başlayacak ve 20.30'da yemekle devam edecek gecenin şefleri Giovanni Terracciano'nun yanı sıra Gaziantep Mutfak Sanatları Merkezi'nden Doğa Çitçi, İstanbul Bilgi Üniversitesi'nden Esen Blake, İzmir Ekonomi Üniversitesi'nden Gabriele Sponza, Le Corn D'Or Chef's Atelier'den Mete Alpay ve Chef's Table Mutfak Akademisi'nden Serkan Bozkurt. Rezervasyon: 0212 319 29 29



PAZAR KEYFİ

Pazar gününü keyfe dönüştüren brunch'lara meraklıysanız Raffles İstanbul'un klasik brunch'ını kaçırmayın. Zengin seçeneklerle hazırlanmış menünün yanı sıra canlı müzikten çocuklara özel sanat workshop'larına kadar günü zevkle geçirmenizi sağlayacak her türlü ayrıntı düşünülmüş brunch, her pazar 11.30-15.00 saatleri

arasında. Klasik lezzetlerin yanı sıra ıstakozdan sushi'ye, taş fırında pişen pide ve pizzalardan barbekü lezzetlerine uzanan geniş seçkiye ekşi mayalı ekmekler ve pastane ürünleri de eşlik ediyor. Deniz ürünlerinin misafirlerin arzusuna göre hazırlandığı, şampanya ve bir Raffles kokteylinin dahil olduğu brunch'ın fiyatı 245 TL.

ÇİKOLATA FESTİVALİNE İTHAFEN

Salon du Chocolat (Çikolata Festivali), 1922 yılından bu yana Paris'te her yıl geleneksel olarak kasım ayı boyunca kutlanan bir festival. Festival dünyada çikolata ve kakaoya adanmış en büyük etkinliklerden biri. Güney Fransa'nın en özel lezzetlerini sunan La Petite Maison bu keyifli festivale ithafen, kasım ayında menüsüne kakaonun en zengin aromalarını açığa çıkaran lezzetler ekleyerek çikolata tutkunlarını mutlu etmeyi amaçlıyor. Paris'e gidip festivale katılamasanız da La Petite Maison'un görsel şölen tadında sunduğu Çikolata Soslu Profiterolü ve malt dondurma ile eşleştirdiği Çikolatalı Mousse'u mutlaka deneyin.



macro & MORE

macro▲center

MACROCENTER'DA
NELER OLUYOR?
BİZİ TAKİP EDİN!
#kutlamayadeğer



TWITTER

/macrocenterTR



INSTAGRAM

/macrocenterTR



FACEBOOK

/macrocenterTR



PINTEREST

/macrocenterTR



macromore.com



RANA

Sahibi Yücel Özalp'ın işletme anlayışı, Şefi Tefik Alpaslan'ın yaratıcılığı ve nefes kesen manzarasıyla çizgisini bozmadan, çitasını daima bir ileri taşıyan mekanlardan biriydi Topaz. Kapanacağını duyunca üzümüştük. Neyse ki Yücel Özalp artık bir değişiklik vakti geldiğini düşünerek mekanı yenilemiş. Rana, modern meyhane konseptinde. Menülerinde tarama, barbunya pilaki gibi klasik mezelerin yanında topik, karamelize soğanlı uskumru gibi etnikler de yer alıyor. Tefik şefin yaratıcı elinin değdiği yeni mezeler her gün menüye eklenmekte. Yerli kalamar tavası, tazecik kuzu ciğeri ızgarası, karışık otlu ahtapot kavurması ve karışık deniz ürünleriyle hazırlanmış arpa şehriye pilavı ise menünün diğer öğelerine göre açık arayla öne çıkıyor. Mekan haftanın 7 günü açık.

İnönü Cad. No:50 Gümüşsuyu Beyoğlu



MÜNHASIR

Beyoğlu'nun değişen yüzüne her ne kadar isyan etsek de tavır almak yerine sahip çıkmamız gerek. Münhasır Beyoğlu'nun özel mekanlarından biri. Caddeye cepheli dükkanın önünden geçerken şehirdeki en iyi kebaplardan birini yiyeceğiniz pek aklınıza gelmiyor. Girişteki minik tandırda yapılan lavaşlar aslında ilk lezzet sinyallerini vermeye başlıyor. Kebaplar usulünce yapılmış. Kuyruk yağı, kuzu eti... her şeyi tam teknil. Altında patlıcan söğürme ile gelen küşneme gerek marinasyonu gerekse etin kalitesi ve doğru pişirme oranıyla eşsiz bir lezzet. Döneri de es geçmemek gerek. Üst kat keyifli bir bahçe. Kebabınızı yerken ara ara Edith Piaf'ların, Dean Martin'lerin çalması hoş bir sürpriz. Bunun arkasında Münhasır'ın sahibi, müzik tutkunu ve eski Metropol kitabevinin de sahibi olan yılların Beyoğlulu Faruk Altun var.

İstiklal Cad. No:62, Beyoğlu; 0212 249 80 13



GRANDMA BAKERY CAFE AKMERKEZ

Teşvikiye'nin sevilen fırın kafesi Grandma'nın sahibi Ceyda Köse, geçtiğimiz aylarda Bebek'te yeni mekanı Grandpa'yı açmıştı. Şimdi ise Grandma'nın Akmerkez'de açılan yeni şubesinde meşhur ekşi mayalı ekmeklerinin yanı sıra özgün tatlıları, zenginleştirilmiş kahvaltı ve öğle yemeği menülerini sunmaya devam ediyor. Ekşi mayalı ekmekler ve füme etlerle hazırlanan sandviçler, labne ve acukalı menemen, glutensiz kek çeşitleri, limonlu merengli kek mutlaka denenmesi gereken lezzetlerden. Özel olarak seçip kavurdıkları single origin çekirdeklerle hazırladıkları kahveleri de oldukça lezzetli. Grandma haftanın her günü saat 07.30 - 00.00 arası hizmet veriyor. Sabahın erken saatlerinde işe koşturanlar mekanın take away kahve servisinden de faydalanabiliyor.

Nispetiye Caddesi, No: 56



MUST

Must, geçtiğimiz yıl bu vakitlerde Nişantaşı'nın en merkezi ama bir o kadar da sakin sokağı olan Mim Kemal Öke'de iddialı bir mahalle mekanı olarak açıldı. Kalıcı bir "mahalle mekanı" konsepti yaratmak sadece iyi bir restoran, cafe veya bar olmaktan çok daha komplike bir iş. Bunun için semtin ruhuna, ritmine uyum sağlayıp kanına bir virüs gibi sızmanız gerekli. Must bunu çok iyi başarıyor. Mekan, ikinci yılında da ufak ama enerjik değişikliklerle yoluna devam ediyor. Ercan Gümüşkaya'nın işlettiği Must'ın mutfağında şef Kadir Aytekin var. Menü "acaba şef mi değişti" dedirtecek kadar yenilenerek lezzetlenmiş. Yeni nesil iddialı restoranların son gözdelelerinden olan dana ilik, şefin yorumuyla üzerinde deniz tarağıyla sunuluyor. Salatadan vazgeçemeyen Nişantaşı hanımları için çitir ciğerli ve levrekli salata var. Dana yanak ve kuzu kol konfit ise mutlaka denenmeli. İçecek konusunda ise kendinizi someliye Murat Çelebi'ye güvenle teslim edebilirsiniz.

Mim Kemal Öke Cad. 11/A, Şişli



GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2018

2017 WINNER
**EUROPEAN
PRODUCT
DESIGN
AWARD**

www.productdesignaward.eu

Linden

Doğanın saf dokusunu
sofralara taşıyor

Paşabahçe tasarım ekibinden Sevgi Kes'in ağaçların gövdesindeki halkalardan esinlenerek tasarladığı, sofralara sıra dışı bir doğallık ve enerji katan LINDEN Tabak Koleksiyonu **European Product Design Award** ve **German Design Awards** ödüllerine layık görüldü.

European Product Design Award; pratik ve incelikle düşünülmüş tasarımlarıyla günlük hayata değer katan uluslararası yeteneklerin ön plana çıkması amacını taşıyor. Yarışmada, ürün tasarımı alanında ulaşım araçları, mobilya, kentsel ürünler gibi farklı başlıklarda en yenilikçi uygulamalar ödüllendiriliyor.

German Design Awards Almanya özelinde ve uluslararası arenada tasarım dünyasına yeni bir soluk getiren projeleri ödüllendiriyor. Tasarım odaklı dünyaya katkıda bulunmayı hedefleyen yarışma, özgün tasarım trendlerini öne çıkarıyor.



pasabahce.com.tr

[f](#) [t](#) [i](#) /pasabahce

 **Paşabahçe**



AYIN MEKANI

Mutfak
Koordinatörü Şef
Asım Yıldız

İYİ YEMEK, CANLI MÜZİK

İstanbul'un en yeni mekanlarından People, özel ve lezziz yemeklerini her gece sahne alan farklı bir ünlü ismin performansı eşliğinde sunuyor.

HAZIRLAYAN **EBRU ATLAN TECİRLİOĞLU** FOTOĞRAFLAR **ÇAĞLA GEZENER**

İstanbul ve Bodrum'da yeme-içme ve eğlence sektörüne özel mekanlar kazandıran Jüpiter Grup, yeni mekanı People'ı Taksim'de, InterContinental'in giriş katında açtı. Hemen her damak tadına hitap eden menüsü, İtalyan mutfağından Türk kebaplarına uzanan lezzetli yemeklerden bir seçki sunuyor.

Jüpiter Grup bünyesindeki restoranların mutfak koordinatörlüğünü yapan şef Asım Yıldız, People'ın menüsünü özel olarak tasarlamış. Mekana adapte ettikleri odun fırınında pişen pideler alışılmış pidelerden farklı sunumu ve incecik hamuruyla lezziz bir deneyim sunuyor. Özellikle Gerdanlı Pideleri mutlaka denemeli. Salata ve başlangıçlardan Taze Enginarlı Kuşkonmaz Salata, Belluga Mercimekli Karides Salata, rezene püresi ve ızgara kabakla servis edilen Deniz Tarlağı; makarna ve risotto'lardan Kuşkonmaz ve Trüflü Linguine, Yabani Mantarlı Risotto göze çarpan lezzetlerden.

Kömür ızgarasında pişen Cafe de Paris Soslu Antrikot ve Izgara İskenderun Karidesi et ve balık sevenlerin gönlünü fethetmeye aday. Tatlı menüleri ise baştan çıkarıcı lezzetlerle dolu. Cevizli Tel Kadayıf'tan Kestaneli Sufle'ye, Fıstıklı Katmer'den Vanilyalı Creme Brulee'ye uzanan farklı tatlılar People yorumuyla sunuluyor.

People'ın en büyük özelliklerinden biri ise her gece lezzetli yemeklerine eşlik eden canlı müzik performansları. Londra müzikhollerini aratmayan mekanda her gece başka bir ünlü sahne alıyor. Nükhet Duru özel kabare şovuyla, Cenk Eren, Mehmet Erdem, Selen Servi ve Barbaros özel performanslarıyla People'daki yemek zevkine keyif katıyor.

İç mekan ve bahçe olmak üzere iki farklı bölümden oluşan mekanın iç kısmının zemininde şık mermerler, duvarlarında ve tavanlarında koyu renk lambriler kullanılmış. Özel tasarım sandalyeler, ches-

ter koltuklar ve süslemede kullanılan pirinç detaylar da mekana şıklık katıyor.

Yemyeşil bahçesinde bolca canlı bitki kullanılmış. İç mekan gibi, iyi müzik eşliğinde lezzetli yemekler yenilebilecek bahçe bölümü de uzun ve keyifli yemeklere ev sahipliği yapacak nitelikte.

İç mekandaki konuklar yemeklerini yiyip masalarından kalkmadan canlı müzikle geceye devam edebilirken, bahçe bölümünde yemeğini yiyenler canlı müzik başlayınca iç kısma geçebiliyorlar.

Hem restoran hem de eğlence mekanı olarak sezona iddialı bir giriş yapan mekan, haftanın her günü 11.00 ile 02.00 arasında açık. Öğle yemeğiyle misafirlerini ağırlamaya başlayan People, akşam menüsü ve gece eğlencesi ile şehrin nabzını tutarak gözde mekanlar arasına girmeye aday.

Gümüşsuyu Mahallesi, Asker Ocağı Caddesi No:1 Taksim; 0212 230 00 73

ARÇELİK ANKASTRE İLE YEMEK SANATA DÖNÜŞÜYOR

Şıklığı ve modern tasarımıyla mucize lezzetler yaratan ankastreler
ev teknolojilerinin öncüsü Arçelik'te.

SIEMENS





Her günü farklı yaşı.

Son teknolojiyi eşsiz tasarım ve benzersiz çözümlerle birleştiren
Siemens Ankastre Ürünler, size etkileyici olasılıklar sunuyor.
siemens-home.bsh-group.com/tr

Gelecek evinizde.

Siemens Ev Aletleri



kaynar@eksenistanbul.com

MALDİVLER'DE TASARIM HARİKASI RESORT

*Doğanın ve doğanın tadına varabileceğiniz yerler de var hala...
İşte böyle bir tesisle, Soneva Jani ile ilgili izlenimlerimi
paylaşıyorum bu ay sizlerle.*

Daha önce yazmıştım. **Soneva Fushi** adasını. Maldivler'deki. Patroniçe Eva ve eşi hayal adaları tasarlıyorlar. Hatırlarsanız. **Robinson Crusoe**'yu yaşamak demiştim Soneva Fushi'yi anlatırken. **Bayan Eva**'nın eşi Son İngiliz vatandaşı. Hint kökenli. Gerçekten farklı duygular yaratmayı çok iyi biliyorlar.

Maldivler 1965 yılında özgürlüğüne kavuşmuş. İslam kurallarına göre yönetiliyor. Nüfusu 350.000 kişi Maldiv Adaları'nın. 120 adaya dağılmış ahali. Adalar çok küçük olduğu için birçok adaya yayılmış nüfus. Her yanı okyanusla çevrili olan bu adalara ulaşım doğal olarak teknelerle yapılıyor. "Dhoni" dedikleri Maldiv yapımı tekneler. Adalara yolculuk saatler sürüyor. Adaların çoğu birbirinden uzak. Male'de (başşehir) rastladığım bir öğretmene sormuştum "Okulun olduğu adaya Male'den ne kadar zamanda gidiyorsun" diye. "3 saat gidiş, 3 saat dönüş" demişti. Çok şaşırmıştım. İstanbul trafiğini düşünüp!

Maldivler'e ulaşım

Maldivler'e gitmek aslında çok kolay. THY direkt uçuyor ama ben Katar Hava Yolları'nı tercih ettim. Doha'da aktarma yaptığı için. Seviyorum seyahati ikiye bölmeyi. Zamanın nasıl geçtiğini pek anlamıyorsunuz. Karar verdim ve birkaç gün içinde toparlanıp yola çıktım. Bu defaki hedefim **Soneva Jani Adası**, Bayan Eva'nın bir diğer tasarım harikası resort'u. Soneva'da bir slogan var "**No news, no shoes**". Ayakkabılarınızı bir torbaya koyuyorlar. Adalarında kaldığınız sürece çıplak ayaklarla dolaşıyorsunuz. İnsanın ayağına bir çöp batmaz mı? Yok hayır. 16 defa gittim adalarına bir



Sol sayfada saat yönünde:
Soneva Jani; Bungalow'un
oturma odası; havuz ve
Hint Okyanusu.
Bu sayfada üstten alta: Şef
Alex ile; şefin tadımlıkları;
çikolatalı brownie
bisküvileri ile coffee
cremeux.

gün bile şikayetimiz olmadı. Öylesi bakım yapıyorlar.

İstikamet Soneva Jani

Soneva Fushi'den sürat teknesi ile aldılar bizi Soneva Jani'ye götürmek üzere. 1,5 saat sürdü yolculuk. Soneva Jani'ye geldiğimizde Genel Müdür Andrew Whiffen iskelede karşıladı. İngilizmiş. Güler yüzlü, son derece konuşkan ve misafirperver. İskelede başladık sohbete. O kadar görkemli ki resort, hayranlıkla seyre daldık sohbet ederken. Yardımcısı da resort ile ilgili tüm bilgileri paylaştı bizimle. Resimde de göreceğiniz üzere tüm resort denizin üzerine kurulmuş. Odalar muhteşem, ikişer katlı. Yatak odanızdan hemen önünüzdeki havuzunuza girebiliyorsunuz. Teras bölümünden sonra da isterseniz Hint Okyanusu'nun turkuaz renkli sularına kendinizi bırakabiliyorsunuz. Olağanüstü bir yaşam alanı yaratmışlar. Bungalow'unuzda sıkılmanız mümkün değil. Yok yok odalarda. Kaydırakla iniyorsunuz Hint Okyanusu'na bungalow'unuzdan. Odaların sıklığını anlatamam sizlere. Her bir obje özel tasarımı.

Balıkları seyrederek yemek

Öğle yemeği için restoran bölümüne geçtik. Zemini cam restoranın. Denizi ve rengarenk balıkları seyrediyorsunuz yemek yerken. Genel Müdür Andrew Whiffen de eşlik etti yemeğimize. Birbirinden lezzetli yemekleri yerken, servis elemanları da yemeklerin tariflerini anlatmaya başladı. Merakla yemeklere baktığımızı görünce. Yemeklerin sunumu o kadar özenle hazırlanmıştı ki bozmaya kıyamadık. Lezzetlerine de diyecek yoktu. Fransız Şef Alex harikalar yaratmış. Sizler



için fotoğrafladım yemekleri. Menüü de sizlerle paylaşıyorum:

Amuse bouche (Şefin tadımlıkları)

Crispy duck salad with bisskemiaan, papaya chutney (çıtır ördek salata, papaya chutney ve acı-ekşi sos ile)

Starter (Başlangıç)

Organic water crust asparagus risotto with somoked duck (organik suda kuşkonmazlı risotto füme ördek ile)

Main Course (Ana yemek)

Miso tooth fish, garden spinach, sun dried tomato with spicy broth (miso dişbalığı, bahçe ıspanak, güneşte kurutulmuş domates baharatlı et suyu ile)

Tatlı olarak da Coffee cremeux with chocolate brownie biscuit (çikolatalı brownie bisküvileri ile coffee cream) ikram ettiler.

Milyon dolarlık bungalow'lar

Deniz üzerinde 25 oda var. Şimdilik. Çünkü bungalow'ların bağlı olduğu adaya henüz bungalow yapımına başlamamışlar. %30'unu satıyorlar bungalow'ların. Fiyatları 3,5-9 milyon dolar arasında değişiyor. Kontenjanın dolmasına birkaç bungalow daha kalmış. Etkilenmemek elde değil bungalow'ları görünce. Sizin olmadığınız zamanlarda isterseniz kiraya veriyorlar. Aslında bu son derece şık özel tasarım bungolaw'lara o paraları öderken, resort'un hizmet kalitesini de satın alıyorlar. Bence işin sırrı kalitesinde. E bir de dünya cennetinde size ait bir mekanınız oluyor. Çok hoş bir duygu olsa gerek. Dönüş için bizi bekleyen sürat teknesine doğru yürümeye başladık. İskele üzerinde. Teknemiz hayallerimizle beraber bizleri de götürdü süratle Soneva Jani'den.



elvan.uysalbottoni@lccitirkiye.com

MİLANO'DA KAHVALTI

İtalyan iş dünyasının kalbi Milano'da tembel sabahlar için defalarca denenmiş, kalitesi tecrübeyle sabitlenmiş kahvaltılar...

İtalya'da kafe dendiğinde kuzeyin yeri başkadır. Milano'nun gri sonbaharında şehrin sık kafelerinde oturup uzun uzun kahvaltı etmek, kahve üzerine kahve içmek her Milano yolcusunun ödevi olmalı. İşte kahvaltı keyfi için Milano'nun en iyi adresleri...

Pave'

Pave' Milano'nun en işlek caddelerinden, alışveriş merkezi Buones Aires'e çıkan sokaklardan birinde, gayet de güvenli bir bölge olmasına rağmen Pave'nin sokağının tekinsiz bir hali var. Aslına bakarsanız sokağın bu tehlikesiz ve tekinsiz ruhu Pave'yi nazarımda şehrin en özel yerlerinden kılıyor. Tatlıları, pastaları, briyoşları harika. Çok yaratıcı bir mutfakları var. Malzemelerine çok özen gösteriyorlar. Yüksek tavanı ara kat olarak değerlendiren mekanın tasarımı Milano'nun şanına yakışan düzeyde. Tesadüfen seçilip bir araya koyulmuş parçalardan oluşmuş hissi veren, aslında her santimetresi düşünülmüş tasarlanmış yerlerden. Güzel olduğunu bilen, bunu gösteren, her fırsatta aynaya bakan insanlar vardır ya. İşte Pave insan olsa böyle biri olurdu. Hafif narsist ama o haliyle kendini sevdiren. Haklı olarak gurur duydukları mutfakları gözler önünde. Koşuşturan pastacıları, mutfakla vitrin arasındaki ilişkiyi izlemek başlıca bir keyif. Bu devinim benim için mükemmel bir çalışma ortamı hazırlıyor. Pave'de silahını kınında çıkaran bir silahşor edasıyla bilgisayarımı çantamdan çıkarıp cappuccino ve fırından yeni çıkmış bol tereyağlı briyoşları eşliğinde çalışmaya bayılıyorum. Zaman zaman fazla kalabalık olsa da konsantrasyon sorunuma ilaç gibi geliyor. Kendi yaptıkları çikolata, reçel, bisküvileri satın almak mümkün. Soluklanıp lezzetli bir şeyler yiyerek hediye alışverişini de aradan çıkarabileceğiniz bir yer Pave.





Yanda: İtalyan kahvaltılarının olmazsa olmazı cappuccino. Üstten saat yönünde: Dulcis'in lezzetli kahvaltılıkları; Marotin'in şık iç mekanı; rahat ve özgün eşyalarla dekore edilmiş Pave'.

kafeye özellikle de çikolata düşkünleri uğramalı.

Cova

Cova Milano'nun tarihi merkezinde, şehrin en meşhur kafelerinden. Şehrin tarihinin bir parçası olan Scala Tiyatrosu'nun tarihiyle özdeşleşmiş bu mekanın beyaz ceketli, papyonlu barmenlerinin kurumsal ruha uygun son derece sorumlu tavırları Cova'yı olmazsa olmaz kahve duraklarından kılıyor. Lezzet açısından sonraki kuşak tarafından geçilse de klasiklerin tadı başka oluyor. Eski Milano solumak için Cova!

Di Viole di Liquirizia

Mamma Mia İtalyan Mutfağı Hakkında Çok Şey'in kahramanlarından Pina annenin hayali pastane açmaktı. Pina hayalini gerçekleştirdi. Hem de öyle bir gerçekleştirdi ki, pastanesi Di Viole di Liquirizia Milano'nun merkezinde kısa zamanda şehrin en sevilen pastanelerinden biri oldu. Bir anne titizliği, şef zarafetiyle yapılmış harika tatlıları denerken, Mamma Mia'nın sayfalarını karıştırabileceğiniz tek mekan Di Viole di Liquirizia.

Pasticceria Taveggia

Taveggia Milano'nun en eski kafe/pastanelerinden. Yüzyılı aşkın süredir Milonululara ve lezzetli tatlılar eşliğinde ağız tadıyla kahve içmek isteyen turistlere hizmet veriyor. Taveggia, adım

Dulcis

Fuar bölgesi civarındaki Dulcis, Milano'nun tarihi merkezde olmayan kalbur üstü bölgelerinden Via Marghera üzerinde. Milano'nun en alımlı caddelerinden sayılamayacak bu cadde, boğazına düşkün gezginin görmekten pişman olmayacağı bir cadde. Başarılı restoranları, kafelerinin yanı sıra alelade süpermarketleri bile çok özel ürünlerle dolu. Bu sokak üzerindeki Dulcis tipik bir Milano mekanı değil. Sicilya tatlılarıyla ünlü. Mekanın sahipleri Sicilya'nın sadece lezzetli tatlılarını değil, misafiri burnundan gelene kadar yediren misafirperverliğini de Milano'ya taşımışlar. Porsiyonlar kocaman. Cappuccino'ları tatlılar kadar iyi değil ama o enfes ricotta'nın hatırına sirke olsa içilir. Bronte fıstığından yap-

tıkları krema ve siparişi verdikten sonra oracıkta hazırladıkları cannolo tatlısı Sicilya'dakileri aratmıyor.

Marotin

Milano'nun nezih, sessiz, sedasız köşelerinden birindeyiz. Pave ruhunda, daha küçük, daha mütevazı bir ortam. Kahvesi, cappuccino'su dört dörtlük. Tatlıları, kekleri, çikolataları elinizi neye atsanız parmaklarınızı da yemek zorunda kalıyorsunuz. Küçük de olsa oturması, gazete kitap okuması zevkli bir ortamları var. Ben yine de burada ayakta kahvaltı yapmayı seviyorum. Mekanın küçüklüğü kahve yapan kişi ve mutfakla tezgah arasında mekik dokuyan pasta ustasıyla doğrudan ilişki kurmanızı kolaylaştırıyor. Nedense bana İstanbul'u hatırlatan



atar atmaz sizi bir asır öncesine taşıyor. Kahvaltı hakkettiği ciddiyetle sunuluyor bu kafede. İşinin ehli barista ve mis gibi tereyağı kokan briyoşlarıyla gerçek bir kahvaltı klasiği Taveggia.

Blend

Milano'nun genç sayılabilecek mekanlarından Blend hem minimalist hem de sıcak olmayı başaran, çağdaş tasarımıyla insanı dinlendiren bir yer. Kruvasanları, tatlıları çok başarılı ancak adı üzerinde Blend'in asıl güçlü noktası kahve blendleri. Dünyanın farklı yerlerinden, tek bir bölgenin kahvesiyle hazırlanmış özel blendleri tatmak mümkün. Kahveyi sadece uyanmak için değil, haz için içenlere uygun bir adres Blend.

Martesana

Son derece kişisel sebeplerden dolayı Milano'nun en sevdiğim kafesi Martesana. Turistik rotanın dışında Greco ma-



Üstten alta: Sandviçleriyle ünlü Peck; Wes Anderson'un tasarladığı Fondazione Prada; Martesana panettone'nin en iyi adreslerinden biri; 100 yılı aşkın süredir hizmet veren Pasticceria Taveggia.

hallesindeki Martesana, Bottoni ailesinin tüm fertleri bizimleyken sabah kahvaltı keyfi yaptığımız mahalle kafemizdi. Mahalle kafesi olması Martesana'nın şehrin en iyilerinden biri olmasına engel değil. Milanolu ailelerin sabah ritüellerini gözlemlemek, harika tatlılar yemek özellikle de Noel zamanı (kasımdan itibaren) Milano'nun meşhur panettone'sini tatmak için en iyi adres. Martesana'nın İtalyan'ın en iyi panettone'sini yaptığı fikrinde ısrarcıyım.

Peck

İçimiz dışımız tatlı oldu, İtalyan usulü canımıza tak etti diyecek kadar uzun kaldıysanız, şehrin şarküteri klasiği Peck'ten bir sandviçle güne başlamak da fena olmayabilir. En az Pinocoteca Berra'nın eserleri kadar tarihi ve sanatsal değeri olan bir şarküteri Peck.

Il Mercato di Duomo

Şehrin kalbinde, Duomo'nun karşısında, Galleria'nın yanı başındaki Il Mercato birkaç katlı, farklı damaklara farklı seçenekler sunan bir mekan. Gastronomi alışverişi yapmak, kahvaltı sırasında etraftaki peynir, bira, şarap, ekmeğe bakarak valizde boş yer hesabı yapmak için en uygun yer. Geç kalktınız, kahve ile öğlen yemeği arasında bir yerledesiniz... Raflar arasında gezinin, bir kahve için, kahvenin biraz ilerisindeki ekmek reyonundan gelen kokuları içinize çekin, kahvaltıyı atlayın. Öğlen vakti, İtalya'nın en popülerlerinden, yıldızlı şef Niko Romito'nun mekanını Spazio'da öğlen yemeğine geçin...

Fondazione Prada


Fondazione Prada'nın kafesinin kahve, tatlı ve tuzluları insanı çıldırtacak nefasette olmasa da sinema severlerin kaçır-maması gereken duraklardan. Wes Anderson tarafından tasarlanan kafe, 50'li yılların klasik diner'larını Milano'nun çağdaş sanatının kalbine yerleştiriyor. Sinema, özellikle de Wes Anderson severlerin, yönetmenin kendine özgü evreninde gerçekle kurgu arasında zaman geçirmek için gitmesi gereken bir yer. Kahveleri de hiç fena değil.

A vibrant collage of various food items including meat, vegetables, fish, pizza, and fried food, with the word 'KAT' written in a stylized font at the bottom.

KAT

**Aradığınız her tat, Gurme CarrefourSA'nın
lezzet dünyasında sizi bekliyor.**

GURME
Carrefour  

 /gurmecarrefoursa

 /gurmecarrefoursa

FINDIK KREMASI

O sadece çocuklar için değil büyükler için de mutluluk sembolü. Kaliteli ve güvenilir malzemelerle evde kolayca hazırlayıp gönül rahatlığıyla tüketebileceğiniz findık kreması vazgeçilmeziniz olacak.

TARİF WALTER PEDRAZZI STYLING BEATRICE PRADA FOTOĞRAFLAR RICCARDO LETTIERI

Farklı çikolata türleri arasındaki oranı biraz değiştirmeyi deneyin, kakao ve şekerle kendi ideal kremanızı yaratın.

TARİF

Porsiyon: Yaklaşık 450 gr

110 gr findık ezmesi, **100 gr** sütlü çikolata, kıyılmış **100 gr** Gianduia çikolatası, kıyılmış, **100 gr** bitter çikolata, kıyılmış, **30 gr** süper ince toz şeker, **20 gr** ayçiçek yağı, **10 gr** acı kakao, **1/2** adet vanilya çubuğu, tuz

Çikolataları bir kasede toplayıp kaynar olmayan sıcak suda benmari usulü eritin. Findık ezmesi, kakao, ayçiçek yağı, boylamasına ikiye yarılmış vanilya çubundan kazınmış tohumlar, toz şeker ve bir tutam tuz ekleyin. Spatula ile karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı mikserle 30 saniyeden az bir süre daha karıştırarak pürüzsüz ve parlak olmasını sağlayın. Soğumasını bekledikten sonra hermetik kapaklı, hava almayan bir kavanozda muhafaza edin.

NASIL SAKLANIR ?

Findık kreması buzdolabında saklanmaz. Isı kaynaklarının yakınında bırakmamaya dikkat ederek 2-3 hafta saklayabilirsiniz. Bu süre içinde yağı ayrılabilir, karıştırmak yeterlidir. Büyük miktarlarda hazırlanmaması tavsiye edilir. Her seferinde sadece bir kavanozu dolduracak kadar yapmak, her zaman taze kalmasını sağlayacaktır. İçinde bozulabilecek tek malzeme zamanla kokusu ağırlaşabilen bitkisel yağlardır (ayçiçek ve kakao yağı).



-AGUILA-

Servis kalitenizi yükseltecek birbirinden
lezzetli kahve tarifleri

İŞLETME ÇÖZÜMLERİ

Nespresso, AguilA kahve makinesini sunarak her gün servis kalitenizi yükseltmenizi sağlar. Çok yönlü yapısı ve gelişmiş teknolojisiyle AguilA, hem mevcut tüketiminizi korumanızı hem de birbirinden lezzetli tarifler ile daha fazla kahve servisi yapmanıza olanak tanır. Her kahve sonrası, sofistike şekilde ve yüksek miktarlarda servis vermek, hiç bu kadar kolay olmamıştı.



Nespresso Boutique'ler: Nişantaşı, Abdi İpekçi Cad. No:11
Suadiye, Bağdat Cad. No:449 | Zorlu Center, Meydan Katı (0), Beşiktaş

Nespresso Club: 444 1 576
www.buynespresso.com

NESPRESSO®
What else?



aydan.ustkanat@lucituriye.com

BALIK SEZONU AÇILDI: HADİ BAKALIM RAST GELE!



Mutfakta balığı daha sık kullanmanın yolu lezzet denklemlerinden geçiyor. Mevsim balıklarıyla besin değeri yüksek, yaratıcı tabaklar hazırlıyoruz bu ay.

TARİFLER, STYLING VE FOTOĞRAFLAR AYDAN ÜSTKANAT

Haftanın yedi günü denizden çıkan ne varsa yiyebilirim. Tercihim, büyük balıklarda mangal, küçüklerde de tava. Birçokları gibi. Ancak iş tava veya mangala gelince her gün midemi yoruyor, ağır geliyor. Mutfağımda balığı daha sık kullanmanın yolunun lezzetli denklemlerden geçtiğini fark etmem çok uzun zaman önceydi. Tıpkı eti kullandığımız gibi... Her gün ızgara et yenmiyor değil mi? Kimi mevsim bamyalı, kimi mevsim enginarlı yapıyoruz eti de. Gerçi balık söz konusu olunca biraz daha farklı formüller geliştirmek gerekiyor. Ayrıca her malzeme balıkla uyum sağlamıyor. Sonuç olarak dilersem haftanın yedi günü tek düze olmayan ve besin değeri dengeli yemekler hazırlayabiliyorum. Üstelik bu çeşitlilik tezgaha herhangi bir balığı düşünmeden gitmemi ve o gün denizden ne çıkarsa rahatlıkla almamı sağlıyor. Ki bu balık söz konusu olduğunda çok önemli bir meseledir. Yani siz o gün illa trança istersiniz ama o gün denizden akya çıkmıştır. Sonuç olarak balığı balık gibi yerim diyerek sakın bu sayfayı hızla geçmeyin. En azından bir kez beni dinleyin. Söz, beğeneceksiniz...

DENİZ ÜRÜNLÜ AKYA BALIĞI

Porsiyon: 4 kişilik

- 4 dilim akya balığı
- 4 adet ahtapot bacağı, haşlanmış, ikiye kesilmiş
- 200 gr midye (kabuksuz)
- 3-4 dilim limon
- 5-6 adet acı yeşilbiber
- 2 adet defne yaprağı
- 2 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- Maydanoz, ince doğranmış
- Tuz, karabiber

Kapaklı demir bir tavayı ısıtın, zeytinyağını ekleyip yeşilbiberleri biraz çevirin. Ahtapotları ilave edip altını iyice kısın ve tüm malzemeyi kat kat yerleştirin. Üzerine bir su bardağı su ekleyin. Tuz serpip kapağını kapatın. Önce yüksek ateşte 5 dakika, ardından orta ateşte 8 dakika pişirip ocağı kapatın. Üzerine bir tutam maydanoz ve karabiber serpip bekletmeden servis edin.

Not: Bu yemeği sabahdan hazırlayıp akşam yemeğinde ısıtabilirsiniz. Eğer bu şekilde yapacaksanız ilk pişirmede lütfen 3 dakika önce altını kapatın. Böylece balık kurumaz.



HAMSİLİ PİLAV

Porsiyon: 4 kişilik

- 500 gr hamsi (tercihen kılçıksız)
- 1 su bardağı pirinç
- 1 adet küçük boy soğan, yemeklik doğranmış
- 2 çorba kaşığı kuru nane
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 çorba kaşığı çam fıstığı, kavrulmuş
- 3 çorba kaşığı zeytinyağı
- Tuz

Diğer malzemeler

- 300 gr Brüksel lahanası
- 1 çorba kaşığı zeytinyağı
- 1 çay bardağı su
- Kuru nane
- Tuz

Brüksel lahanalarını temizleyip zeytinyağı, tuz ve nane ile harmanlayın. Kapaklı ve mikro dalga fırına girebilen bir kaba alın. Üzerine su ekleyip 3 dakika pişirin.

Pirinci üç dört kez soğuk sudan geçirip süzün. Bir tavada zeytinyağını ısıtıp soğanı yumuşayana kadar kavurun. Pirinci ekleyin. Üzerine 2 su bardağı sıcak su, kuru nane ve tuz ilave edip karıştırın. Kapağını kapatıp 3 dakika yüksek ateşte, ardından 8 dakika kısık ateşte demleyin ve ocağı kapatın. 3 dakika sonra karabiber ekleyip karıştırın. Yapışmaz tabanlı bir tavaya biraz zeytinyağı ilave edip hamsileri sıralayın. Üzerine pilavı ekleyin, kapağını kapatıp yüksek ateşte 5 dakika pişirin. Bu süre hamsilerin kızarması için yeterlidir. Tavayı ocaktan alın. Bir kaç dakika sonra bir tabağa ters çevirin. Üzerine çam fıstığı serpin. Brüksel lahanası ile tamamlayarak servis edin.

SOMONLU, KARİDESİLİ PATATES ÇANAKLARI

Porsiyon: 10 adet

- 5 adet orta boy patates, kabuklarıyla haşlanmış
- 10 adet karides
- 10 parça somon, küçük kare kesilmiş
- 1/2 su bardağı + biraz mozerella rendesi
- 2 çorba kaşığı parmesan rendesi

- 4-5 adet çemensiz pastırma, küp kesilmiş
- 1/2 su bardağı süt (sıcak)
- Zeytinyağı
- Tuz

Servis için

- Parmesan rendesi
- Maydanoz, kıyılmış

Patatesleri boydan ikiye kesip içlerini dikkatle çıkarın. Çıkardığınız patates içlerinin yarısını bir kaba alıp sıcak süt,

biraz tuz ve mozerella rendesi ile karıştırarak püre haline getirin. Bir tavada pastırmayı kızartın ve püreye ekleyin. Püreyi patates çanaklarına paylaştırın. Üzerlerine somon dilimleri ve karidesleri ilave edin. Parmesan rendesi ve biraz mozerella rendesi serpip zeytinyağı gezdirin. Sıcak fırının ızgara bölümünde 8-10 dakika pişirin. Fırından çıkarıp servis tabağına alın. Üzerlerine maydanoz ve parmesan rendesi serpererek servis edin.



PIRASA KAVURMA ÜZERİNDE BARBUN BALIĞI

Porsiyon: 4 kişilik

- 8 adet barbun balığı
- 1 su bardağı siyah mercimek, haşlanıp süzölmüş
- 5 adet pırasa, ince doğranmış
- 1/2 adet yağlı marul, ince kesilmiş
- Zeytinyağı
- Tuz

Servis için

- Taze soğan, kıyılmış
- Limon kabuğu rendesi

Balıkları temizleyip soğuk suda yıkayın ve süzgece alın. Bir tavada biraz zeytinyağını ısıtıp pırasaları kavurun. Mercimeği ekleyip tuz ile tatlandırın. Ocağı kapatmadan biraz önce marulu ekleyip biraz yumuşatın ve ocaktan alın.

Aynı tavada biraz zeytinyağını ısıtıp barbun balıklarını alt üst toplam 5-6 dakika kızartın. Pırasalı karışımı servis tabağına taban yapıp üzerine veya yanına balıkları yerleştirin. Üzerine limon kabuğu rendesi ve taze soğan serpip servis edin.



MÜREKKEP BALIKLI SPAGETTİ İLE SOVALI LEVREK

Porsiyon: 4 kişilik

- 2 adet (500-600 gr) levrek balığı filetosu (derisiz ve kılçıksız)
- Az miktarda mürekkep balıklı spagetti, haşlanıp süzölmüş
- 2 su bardağı balık suyu
- 2 çorba kaşığı soya sosu (az tuzlu)
- Taze zencefil rendesi
- Salatalık, ince doğranmış
- Bebek ıspanak
- Zeytinyağı
- Tuz

Servis için

- Taze kişniş
- Susam, kavrulmuş
- Pırasa, ince kıyılmış

Balık suyunu bir tencerede ısıtın. Soya sosu ve makarnayı ekleyin. İyice ısıtın. Makarnayı süzerek tencereden alıp tabaklara paylaşın. Ispanakları aynı tencereye alıp biraz yumuşatın ve yine tabaklara paylaşın. Salatalık ve taze zencefil rendesini de ilave edin. Her bir levrek filetoyu ortadan ikiye kesin. Bir tavada biraz zeytinyağını ısıtıp filetoları alt üst kızartın. Hazırladığınız tabaklara alın. Tenceredeki balık suyunu iyice ısıtıp tabaklara paylaşın. Bunu yaparken suyu levreklerin üzerinden tabağa aktarın. Böylece levrekler yumuşayacaktır. Üzerlerine taze kişniş, susam ve pırasa ekleyip servis edin.





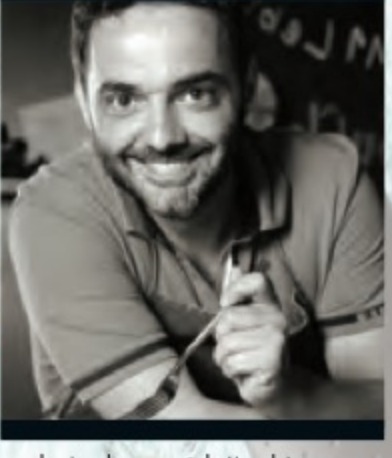

S. PELLEGRINO®

Live in Italian

YEMEĞE
BİR İTALYAN
DAVET EDİN

www.sanpellegrino.com

ŞEFİN GÜNLÜĞÜ



arda.turkmen@lccitirkiye.com

TAVADAN TABAĞA

Arda Türkmen bu ay bizler için, hem ocakta hem de fırında kullanılabilen Tefal Ingenio Titanium ürünleriyle pratik ve bir o kadar da lezzetli tarifler hazırladı.

STYLING **EBRU ATLAN TECİRLİOĞLU** FOTOĞRAFLAR **ÇAĞLA GEZENER**



Tefal ingenio® TITANIUM

* Bağımsız panel 2015 verisi, marka değer satışları, tava, tencere ve düdüklü tencere satışları karşılığı.



LİMONLU TAVUK

3 kişilik

- 6 adet kemiksiz tavuk but
- 6 iri diş sarımsak
- 1 adet iri boy soğan
- 2 çorba kaşığı un
- 1,5 su bardağı tavuk suyu
- 1 adet limonun suyu
- 1 su bardağı çedar peyniri, rendelenmiş
- Taze kekik
- Zeytinyağı
- Tuz, karabiber

Tefal Ingenio Titanium tavanızı ocakta ısıtın ve içine biraz zeytinyağı ilave edin. Tavukların üzerine birer tutam tuz ve karabiber serpip tavaya alın. Tavukların her iki yüzünü güzelce mühürledikten sonra kenarda beklemeye alın. Sarımsak ve soğanları tavaya alıp kavurun. Üzerlerine unu ekleyip kavurmaya devam edin. Tavuk suyu, limon suyu, tuz, karabiber ve taze kekiği de tavaya ilave edip tüm malzemeleri karıştırın. Bir taşım kaynatıp rendelediğiniz çedar peynirini ilave edin. Peynirler eridikten sonra tavukları tekrar düzgün bir şekilde tavanızın içine yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200°C fırında 20 dakika pişirin. Fırından alıp bekletmeden servis edin.



PATATESLİ FRITTATA

8 kişilik

- 4 adet patates
- 1/2 bağ maydanoz, ince doğranmış
- 1/2 bağ dereotu, ince doğranmış
- 4-5 yaprak taze nane, ince doğranmış
- 4-5 dal taze kekik, ince doğranmış
- 5 adet yumurta
- 3 adet yumurta beyazı
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- Tuz, karabiber

Patatesleri soyup küp küp doğrayın. Tereyağını Tefal Ingenio Titanium tavanızda eritip patatesleri ilave edin. Patateslerin dışları iyice renk alıncaya kadar 10-15 dakika pişirin. Ayrı bir kasede yumurta, tuz, karabiber ve taze otları çırpın. Yumurtayı patatesin üzerine dökün, ateşin üzerinde altı iyice pişinceye kadar tuttuktan sonra 180°C fırında üzeri kızarıncaya kadar 10-15 dakika daha pişirin.

Tefal ingenio® TITANIUM

* Bağımsız panel 2015 verisi, marka değer satışları, tava, tencere ve düdüklü tencere satışları karşılığı.





TAVADA ÇİKOLATALI KURABİYE

8 kişilik

- 200 gr tereyağı (oda sıcaklığında)
- 1 su bardağı bitter damla çikolata
- 1/2 su bardağı toz şeker
- 2 çorba kaşığı esmer şeker
- 1 adet yumurta
- 2,5 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı vanilya
- Tuz

Tereyağı, toz şeker ve esmer şekeri mikserde iyice çırpın. Yumurtayı ekleyip çırpmaya devam edin. Kuru malzemeleri eleyerek karışıma ilave edip yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru iki eşit parçaya bölün. Tefal Ingenio Titanium tavanızın tabanına hamur parçalarından birini yayıp ocakta 10 dakika kadar pişirin. Üzerine damla çikolataları yayın. Kalan hamuru 2 parça yağlı kağıt arasında merdane ile açıp çikolata parçalarının üzerine kapatın. Kurabiyenizi önceden ısıtılmış 180°C fırında 25-30 dakika pişirin. Fırından çıkarıp ılık olarak ya da soğuduktan sonra servis edin.

Tefal
ingenio® TITANIUM



OCAKTAN...



FIRINA...



MASAYA...



ve BUZDOLABINA...



BULAŞIK MAKİNESİNDE
YIKANABİLİR

Tefal®

ingenio® TITANIUM

MUTFAĞINIZDA

YER AÇIN!

Yalnızca tek sap ile birçok tencereyi aynı anda kullanma imkanı sunan **Ingenio** ile alandan tasarruf edebilirsiniz. Hadi siz de Ingenio ile mutfağınızda hayat dolu fikirlere yer açın!



Şef
Arda Türkmen'in
Tavsiyesi

* Bağımsız panel 2015 verisi, marka değer satışları, tava, tencere ve düdüklü tencere satışları karşılığı.
** PFOA, kurşun, kadmiyum içermez. Sağlığa ve çevreye duyarlıdır.

ORMANIN TATLI HEDİYESİ

En yalın haliyle bile kış aylarının vazgeçilmezi kestaneyle benzersiz tarifler eşliğinde lezzetli bir yolculuğa çıkıyoruz.

TARİFLER **DAVIDE BROVELLI** STYLING **CECILIA CARMANA** FOTOĞRAFLAR **MATTEO CARASSALE**

AĞAÇTAN TABAĞA

Kestane ağacının meyvesi kestaneye hem tek başına, hem de tatlı ve tuzlu tarifler için harika bir lezzettir. Kestane seçerken elinizle tuttuğunuzda sert ve hava boşluksuz olmasına, delik veya yaralanma izleri taşımasına dikkat edin. Pişirmeden önce düz tarafındaki kabuğun üstüne derince yatay bir kesik atın. Böylece haşlayabilir veya delikli tavada (özel kestaneye tavası veya közleme tava) 20-30 dakika pişirebilirsiniz. Ya da 200°C fırında 35-40 dakika (süre kestanelerin büyüklüğüne göre değişebilir) pişirebilirsiniz. Piştikten sonra dış kabuğu ve tohumu saran iç zarını çıkarın.

Kestane özellikle ekim ayından aralık ayına kadar olan dönemde en lezzetli ve taze halindedir.



Füme kestaneler
odun ateşinde
kurutulup
fırında
pişirilir.

KESTANE, KABAK VE KAHVELİ RAVİOLİ

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 8 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat 50 dakika + 1 saat
sebzeleri kurutma süresi

600 gr balkabağı
320 gr un
250 gr füme kestane (ya da kestane
kebab)
80 gr kestane unu
8 adet lahana yaprağı
4 çorba kaşığı toz kahve
4 adet yumurta
Acıbadem kurabiyesi
Tereyağı
Adaçayı
Tuz

100 gr balkabağını temizleyip incecik (mümkünse dilimleme aleti ile) dilimleyin. Lahana yapraklarının ortasındaki damarlı bölümleri çıkarın ve iri parçalara doğrayın. İki sebzeyi iyice yayararak yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye yerleştirin. 100°C fırında gevrekleşene kadar yaklaşık bir saat pişirin.

Kalan balkabağının çekirdeklerini çıkarıp atın. Balkabağını parçalara doğrayıp yağlı kağıtlı folyoya sarın. 200°C fırında 45-50 dakika pişirin.

İki unu ve kahveyi eleyerek bir kasede birleştirin. Yumurtaları ekleyip yoğurun ve elastik bir hamur elde edin. Bir kaseye alıp streç filmle örtün. Buzdolabında 30 dakika dinlenmeye bırakın.

Balkabağını fırından çıkarın, kabuğundan sıyrarak içini alın.

Kestanelerin kabuklarını soyun, 5-6 tanesini kenara ayırın. Kalanları 250 gr balkabağı içi, 3 acıbadem kurabiyesi ve bir tutam tuz ile robottan geçirerek lezzetli bir dolgu elde edin.

Hamuru 2 mm kalınlığında açıp 7x7 cm'lik karelere bölün. Her birinin ortasına fındık büyüklüğünde dolgu yerleştirin. Kenarlarını su ile ıslatıp üçgen şeklinde katlayın. Kenarları iyice bastırarak mühürleyin. Ravioli'leri tuzlu kaynar suda 3 dakika haşlayın.

2 çorba kaşığı tereyağını 3 yaprak adaçayı ve kenara ayırmış olduğunuz ve ufaladığınız kestanelerle birlikte bir tavada eritin.

Ravioli'leri süzüp tavaya aktarın, çevirdikten sonra çıtır sebzelerle birlikte servis edin.

MİNİ KÖFTELİ KESTANE KREMASI

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 8-10 kişilik
Hazırlama süresi: 3 saat 45 dakika

- 1 kg karışık dana eti (but ve kaburga üstünden)
- 300 gr kestane, haşlanmış, soyulmuş
- 70 gr bayat ekmek
- 60 gr pırasa
- 60 gr jambon
- 3 adet kereviz sapı
- 1 adet havuç
- 1 adet soğan
- Kırmızı şarap

Defne yaprağı
Galeta unu
Sızma zeytinyağı
Tuz, tane karabiber

Eti büyük bir tencereye alıp havuç, 2 kereviz sapı, soğan, 2 defne yaprağı, 4-5 adet tane karabiber ve küçük bir tutam tuz ekleyin. Üzerlerini örtecek kadar soğuk su ilave edip ocağa koyun. Kaynamaya başladıktan sonra 3 saat pişirin.

Pırasa ve bir kereviz sapını ince doğrayın. Bir tavada biraz zeytinyağını ısıtıp pırasa ve kereviz sapını 3-4 dakika kavurun. Kestaneleri ekleyip bir su bardağı kırmızı şarapla ıslatın ve buharlaştırın. Pişirdiğiniz etin suyundan 500 gr

ilave edip 45 dakika daha pişirin. Bayat ekmeği et suyu ile bir kasede ıslatın.

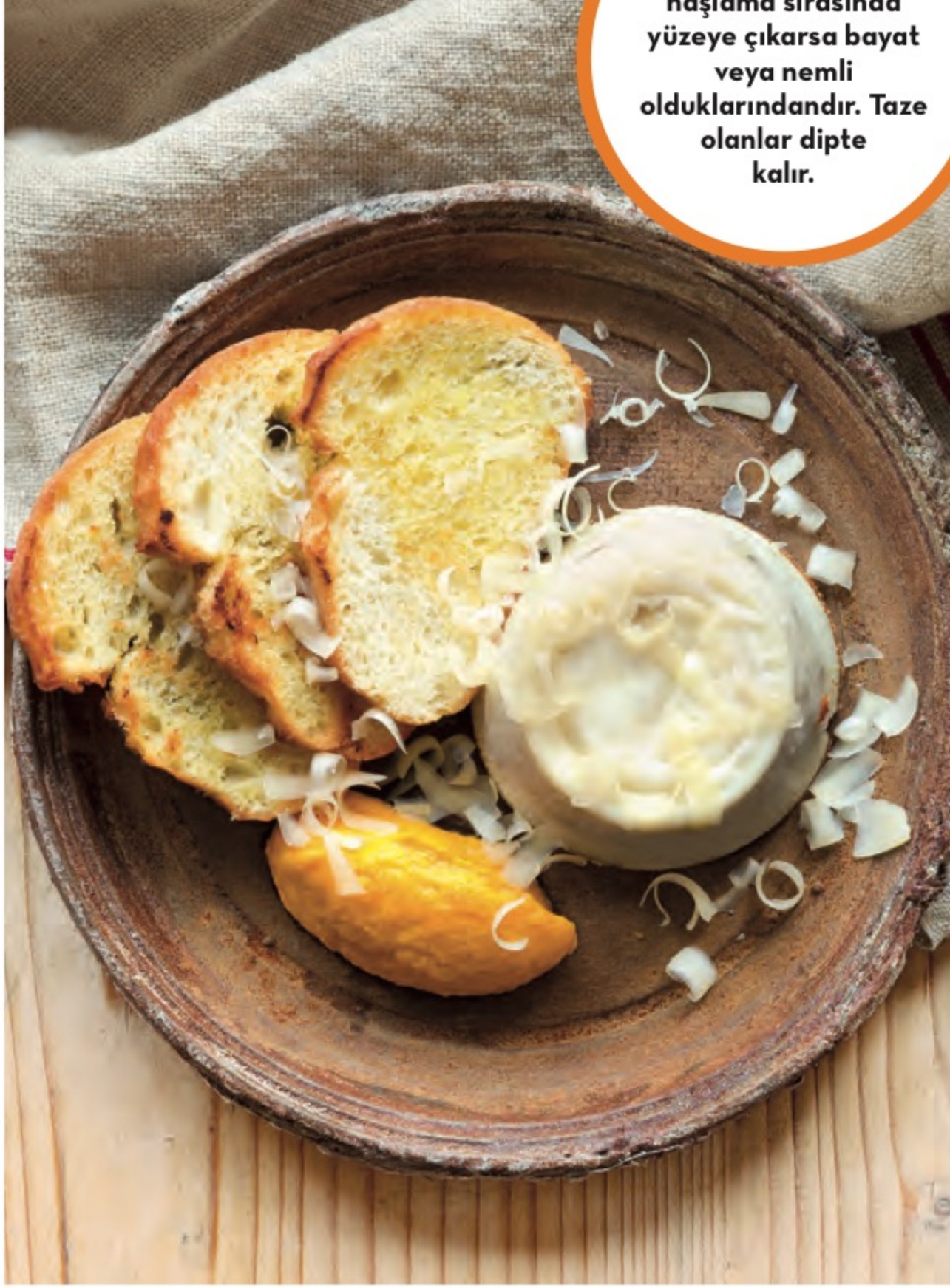
Eti sudan çıkarıp kemiklerinden ayırın. Jambon, ıslatıp sıktığınız ekmek ve bir tutam tuz ile robottan geçirin. Elde ettiğiniz karışımdan elinizle 8-10 gr'lık küçük köfteler yapın. Köfteleri galeta ununa bulayın.

Sebze ve kestane çorbasını el blenderinden geçirerek krema kıvamına getirin. Gerekirse 2-3 kepçe et suyu ekleyin.

Bir tavada bir çorba kaşığı tereyağını ısıtıp köfteleri 2-3 dakika kızartın. Sebze kremasını tabaklara paylaştırıp mini köftelerle birlikte servis edin. Arzuya göre kızartılmış ktır ekmeklerle tamamlayın.

Kestaneleri ormandan toplarsanız, pişirmeden önce birkaç gün güneşte kurumaya bırakın.

Kestaneler haşlama sırasında yüzeye çıkarsa bayat veya nemli olduklarındandır. Taze olanlar dipte kalır.



RICOTTA'LI KESTANE SÜRPRİZİ VE HAVUÇLU MAYONEZ

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 8 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat 10 dakika

300 gr ricotta
200 gr taze krema
5 adet (150 gr) yumurta akı
100 gr kestane, haşlanmış, soyulmuş, kıyılmış
50 gr parmesan rendesi
50 gr gravyer peyniri, rendelenmiş
3 adet havuç, temizlenmiş
Kızarmış ekmek
Limon, hardal, tereyağı, un, sızma zeytinyağı
Tuz

Kestane kırıntısını bir kaba alıp ricotta, taze krema, yumurta akları, parmesan rendesi, gravyer peyniri ve bir tutam tuz ekleyerek iyice karıştırın.

7 cm çapında 8 tane alüminyum kalıbı zeytinyağı ile yağlayıp unlayın. Karışımı kalıplara paylaştırın. Kalıpları derin bir tepsiye yerleştirin. Tepsiyi kalıpların ¾'üne gelecek kadar su ile doldurun. 180°C fırında 45-50 dakika pişirin.

Havuçları haşlayıp süzün ve soğumaya bırakın. 2 çorba kaşığı hardal, bir limonun suyu, bir tutam tuz ve 50 gr zeytinyağı ile blenderden geçirerek mayoneze benzer bir sos elde edin.

Kalıpları fırından çıkarıp ters çevirerek içlerini boşaltın. Kremsi turtaları havuçlu mayonez, kızarmış ekmek, biraz zeytinyağı ve arzuya göre gravyer peyniri rendesi ile birlikte servis edin.



Kurutulmuş kestaneler öğütülerek lezzetli bir un elde edilir. Bu un aynı zamanda "tatlı un" diye bilinir.

SONBAHAR FRITTELLE'Sİ

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 35-40 adet
Hazırlama süresi: 30 dakika + 1 saat dinlendirme süresi
Vejetaryen

250 gr kestane unu
25 gr kuru üzüm
1/2 adet vanilya çubuğu
Beyaz şarap
Pudra şekeri
Sızma zeytinyağı
Ayçiçek yağı

Üzümleri bir kaba alıp bir su bardağı beyaz şarapla ıslatın. Arzuya göre sek veya tatlı şarap olabilir. Boylamasına ikiye yarılmış vanilya çubuğundan kazınmış tohumları 300 gr su ile bir kapta karıştırın. Kestane ununu büyük bir kaseye alıp üzerine azar azar vanilyalı suyu dökerek çırpma teli ile karıştırın. Kremi ve pürüzsüz bir bulamaç elde edin. Bir çorba kaşığı zeytinyağı ekleyip karıştırın ve bir saat dinlenmeye bırakın. Bulamaca 30 gr daha su ve süzdürüp sıktığınız üzüm-leri ekleyin.

Alçak ve geniş bir tencerede ayçiçek yağın kızdırın. Bulamacı bir kaşıktan akıtırken başka bir küçük kaşıktan yardım alarak azar azar kızgın yağa akmasını sağlayın. Sertleşip nar gibi kızarıncaya kadar yaklaşık 30 saniye kızartın. Kızarttıkça kağıt havlu kağıt üzerine çıkarıp fazla yağın almasını sağlayın. Üzerine pudra şekeri serpip bekletmeden servis edin.

KESTANEYLE PRATİK TARİFLER

Kestaneyle değişik bir meze, azar azar tüketilecek bir konserve ya da nefis bir tatlı hazırlayabilirsiniz.



NARENCİYELİ VE KESTANELİ KREP

50 gr kuru kestaneyi 2 saat suda bekletin. 50 gr su ve 50 gr toz şekerle 25 dakika pişirin. Bir kasede 30 gr kestane ununu 30 gr beyaz un ve bir yumurta ile karıştırın. 125 gr süt, 5 gr erimiş tereyağı ekleyip akışkan bir karışım elde edin. Üzerini streç filmle örtüp bir saat buzdolabında dinlendirin. 20 cm çapında bir tavayı tereyağı ile yağlayın. Karışımdan bir kepçe döküp bir dakika pişirerek bir krep elde edin. Bu şekilde 5-7 krep daha hazırlayın. Bir greyfurt ve bir portakalı canlı kesim (zarsız olarak) dilimlere ayırın. Şuruptan çıkarıp süzdüğünüz kestanelerle birlikte kızartın. Krepleri fındık kreması veya portakal marmeladı ile doldurup narenciye ve kestanelerle tamamlayın.



MARRONE'Lİ* VE BEYKINLI ŞİŞLER

12 adet marrone'nin düz yüzeyine birer kesik atın. Tavada, daha da iyisi delikli tavada yaklaşık 30 dakika kavurup ılımaya bırakın. Parçalamadan kabuklarını çıkarın, iç zarını soyun. Her marrone'nin üzerine bir parça biberiye dalı yerleştirip dana beykına sarın. Üçer üçer 4 şişe dizin. Bir tavada biraz zeytinyağını ısıtıp beykinlar kızarıncaya kadar çevirerek pişirin. Arzuya göre üzerlerine kestane balı gezdirip sıcak olarak servis edin.

ŞURUPLU KESTANE

Bir limonun ve bir portakalın kabuğunu soyun. 400 gr suyu 400 gr toz şeker ile 5 dakika kaynatarak şerbet elde edin. Ocaktan alıp 100 gr rom, ortadan ikiye ayrılmış 2 vanilya çubuğu ve narenciye kabuklarını ekleyin. Dondurulmuş ve önden haşlanmış 600 gr kestaneyi 2 dakika daha haşlayıp süzün. Bir bez üzerinde alıp kurumaya bırakın. 150 gr'lık 4 kavanozu sterilize edip kestanelerle doldurun. Aromalı şerbetle üzerlerini örtün. Kavanozların kapaklarını sıkıca kapatın. Kavanozları 3/4'üne gelecek kadar kaynar suda 20 dakika kaynatın. 20-30 gün serin bir yerde veya buzdolabında beklettikten sonra tüketin.



KESTANELER

Küçük ve yuvarlaktır. Kalın ve kahverengi renginde hafif çizgileri olan bir kabuğu vardır. İç tohum zarı bazen meyveyi bölecek kadar içine işlemiş olur ve kolayca çıkmaz. Eti irice, kompakt ve lezzetlidir. İtalya'da özellikle Piemonte, Toscana, Lazio ve Campania bölgelerinde yüzlerce çeşidi vardır.



*MARRONE'LER

Daha büyük ve geniştir. Fındık renginde, parlak ve çizgileri belirgin bir kabuğu vardır. Alt tarafı daha açık renktedir. Şekli dikdörtgene yakındır. Eti kolaylıkla zarından ayrılır. Tadı narin ve tatlımsıdır. İtalya'da Veneto bölgesinde, Cuneo, Torino ve Appenninler'in Tosco-romagnolo bölgelerinde yaygındır.



Sağlıklı, lezzetli ve
doğal ürünleri sizin için,
tek pakette
topladık!



Yaşam Senin
Sağlıklı Kal!



YAYLA AGRO
Gıda Sanayi ve Nakliyat A.Ş.



Sağlıklı bilgiler için takip edebilirsiniz: [f](#) [i](#) [t](#) / yaylabakliyat





DENİZ MAHSULLÜ KALAMAR DOLMA

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik
Yapım süresi: 2 saat

- 8 adet (1,3 kg) mızraklı kalamar
- 500 gr iri kum midyesi
- 500 gr kara midye
- 300 gr çeri domates
- 240 gr haşlanmış kuru fasulye
- 130 gr sert buğday ekmeği
- 1/2 adet soğan
- Maydanoz
- Fesleğen
- Sarımsak
- Sek beyaz şarap
- Sızma zeytinyağı
- Tuz, karabiber

1 Kalamarları temizleyin. Püskülleri gövdelerden ayırın. İçlerindeki kemiği ve gözleri çıkarın ama derisini üzerinde bırakın çünkü yumuşakçalara tat ve

renk katar. Püskülleri uzunlamasına dörde kesin, dokunaçları bölmeden bütün bırakın.

2 Kum midyelerini istiridye bıçağı (eğer yoksa sağlam bir bıçak kullanarak yaralanmamak için kabukluyu tuttuğunuz eli koruyun) ile çiğ olarak açın.

3-4 Kum midyelerini de çiğden açın, tüm yumuşakçaları kesme tahtası üzerinde toplayın, bıçakla ince kıyın.

5 Ekmeği kızartın, küp şeklinde kesin ve robottan geçirerek iri kırıntı elde edin. Bir diş sarımsağı birer tutam fesleğen yaprağı ve maydanoz ile birlikte kıyın. Ekmek kırıntısını kıyılmış yumuşakçalar ve aromatik karışımla karıştırın. 2 kaşık zeytinyağı, tuz ve karabiber ile tatlandırın, elinizle karıştırarak kalamarların dolgusunu tamamlayın.

6 Mızraklı kalamar gövdelerini elde



ettiğiniz dolgu malzemesi ile doldurun, pişerken dolgunun çıkmaması için ağzına bir kürdan geçirerek kapatın.

7-8 Soğanı dilimleyin ve azıcık zeytinyağı ısıttığınız tavada bir iki dakika soteleyin. Kalamar dolmalarını tavaya ekleyin. İkişer dakika önlü arkalı renk alana kadar kızartın. Yarım bardak beyaz şarapla ıslatıp şarabın alkolünü buharlaştırın ve ocaktan alın.

9 Bir fırın kabına kalamarların püsküllerini ve dolmaları yerleştirin, pişme suyunu da ekleyin.

10 Fırın kabına ortadan ikiye bölünmüş domatesleri ve fasulyeleri de ekleyin. Biraz zeytinyağı gezdirip yarım bardak şarapla ıslattıktan sonra alüminyum folyo ile kapatın. 200°C fırında 20 dakika pişirin. Folyoyu çıkarıp 20-25 dakika daha pişirin. Sıcak servis edin.



Onunla her yemek doyumsuz!



SOSİSLE YARATICI TATLAR

Sosisle alışılmışın dışında, iştah açan, yaratıcı tarifler hazırlıyoruz.

TARİFLER WALTER PEDRAZZI FOTOĞRAFLAR RICCARDO LETTIERI



Özel bir sunum YUFKALI GÜL

Porsiyon: 12 parça **Hazırlama süresi:** 40 dakika

300 gr Alman sosisi, 230 gr yufka, 1 adet yumurta sarısı,
1/2 adet kırmızı elma, hardal

Sosisleri kaynar suda bir dakika pişirip derilerini çıkarın. Uzunlamasına ince dilimleyin. Elmayı kabuklarıyla incecik dilimleyin. Elma dilimlerini mikrodalga fırında bir dakika pişirip yumuşamalarını sağlayın. Yufkadan 9 cm çapında 12 adet daire kesin. Yuvaları 7 cm çapında olan 12'li muffin kabını yağlayın. Yufkalara biraz hardal sürün. Her birinin üzerine üst üste koyduğunuz iki sosis dilimi yerleştirin. Üzerlerine elma dilimlerini paylaşdırıp rulo haline getirin. Ruloları kalıplara yerleştirin. Yufkaların üzerine biraz suyla çırpılmış yumurta sarısı sürün. 190°C fırında 20 dakika pişirin.

Alto Adigeli

BRETZEL SİMİTLİ BUKLELER

Porsiyon: 4 kişilik **Hazırlama süresi:** 20 dakika

320 gr Alman sosisi, 150 gr ekşi krema, 60 gr rezene, 50 gr bretzel simidi (ya da normal simit), Frenk soğanı, sızma zeytinyağı, tuz

Sosisleri ortadan ikiye kesip her bir parçayı uzunlamasına dörde bölün. Bir tavada biraz yağ ile 2-3 dakika soteleyin. Rezeneleri incecik dilimleyip ekşi krema, biraz zeytinyağı, bir tutam tuz ve bir çay kaşığı doğranmış Frenk soğanıyla tatlandırın. Sosisleri rezene dilimlerinin üzerine ekleyip simit dilimleriyle tamamlayın.



Rustik

KABAKLI VE PEYNİRLİ TOST

Porsiyon: 4 kişilik **Hazırlama süresi:** 20 dakika

120 gr kabak, 120 gr Leerdammer (ya da Emmentaler) peyniri, 8 dilim büyük pancarre ekmeği (glütensiz beyaz ekmek), 2 adet tavuk sosis, ketçap, hardal

Kabakları ve peyniri iri delikli rende ile rendeleyin. Sosisleri halka şeklinde kesip kabak ve peynirle karıştırın. Bir çay kaşığı hardal ve bir çay kaşığı ketçap ekleyin. Elde ettiğiniz karışımın 1/4'ünü bir dilim ekmeğin üzerine sürüp başka bir ekmeğin dilimiyle kapatın. Aynı işlemi diğer ekmeğin dilimlerine de uygulayın. Tost veya waffle makinasına alıp peyniri eritmeden pişirin.





Doğulu SEBZELİ VE PİRİNÇLİ TARTAR

Porsiyon: 4 kişilik **Hazırlama süresi:** 20 dakika

300 gr dana sosis, 120 gr haşlanmış siyah pirinç, 80 gr havuç, 40 gr rezene, 2 adet tavuk sosis, 1/2 adet olgun avokado, aromatik hardal, tabasco sos, tuz

Dana sosisini parçalar halinde kesip bir tavada 2-3 dakika soteleyin. Bıçakla küçük parçalar halinde doğrayın. Havuçları ve rezeneleri ufak küp doğrayın. Sebzelerle sosileri karıştırıp ezilmiş çeyrek avokado, bir çay kaşığı hardal, birkaç damla tabasco sosu ve biraz tuz ile tatlandırın. Pirinci ekleyip kalan avokado ve tavuk sosisi dilimleriyle tamamlayın.

Obur FIRINDA PATATES DOLMASI

Porsiyon: 4 kişilik

Hazırlama süresi: 1 saat 10 dakika

120 gr Frankfurter sosis, 120 gr Fontina peyniri, 4 adet patates, Frenk soğanı, hardal

Patatesleri folyoya sarıp 190°C fırında bir saat pişirin. Sosisleri kaynar su dolu bir tencereye alıp su yeniden kaynamaya başlayınca kadar haşlayın. Süzüp soğumaya bırakın. Soğuyan sosisleri ince uzun parçalar şeklinde kesin. Peyniri küp doğrayın. Patatesleri fırından çıkarıp her birinin üzerinden bir parça kesin. İçlerini biraz oyup peynir ve sosislerle doldurun. Tekrar fırına verin, peynirler erimeden çıkarın. Frenk soğanı ve hardalla tatlandırarak servis edin.



İştah açıcı MINİ ŞİŞ SANDVİÇ

Porsiyon: 4 kişilik **Hazırlama süresi:** 15 dakika

320 gr karışık sosis, 8 dilim pancarre ekmeği, 4 küçük dilim peynir, roka, marul

Sosisleri haşlayıp soğumaya bırakın. Ekmek dilimlerini kızartıp yuvarlak kalıp ile keserek 6 cm çapında 8 daire elde edin. Peynir ve ekmek dilimleri haricinde tüm malzemeyi 4 parçaya bölün. En alta bir ekmek parçası yerleştirip arzuya göre her malzemenin çeyreğiyle katmanları oluşturun. Başka bir ekmek parçasıyla kapatın. Sandviçleri şişe geçirin. Diğer 3 sandviçi de bu şekilde hazırlayıp servis edin.



MÜHÜRLEME VE AĞIR ATEŞTE PIŞİRMİ

Sadece birkaç püf noktasına dikkat ederek, siz de usta şefler gibi içi sulu ve yumuşacık etler pişirebilirsiniz.

TARİFLER WALTER PEDRAZZI
STYLING BEATRICE PRADA FOTOĞRAFLAR
RICCARDO LETTIERI

Mutfak ekipmanları ve pişirme kaplarının geçirdiği evrim artık daha etkili ve garantili sonuçlar elde etmemize yardımcı oluyor. Aynı zamanda evde restoranlardaki kadar güzel etler pişirmeyi de mümkün kılıyor.

Eti mühürlerken en önemli şey ısının eşit dağılmasıdır. Bu işlem iyi bir döküm tavayla ocak üzerinde yapılabilir. Öte yandan ağır ateşte pişirme çok daha yavaş bir pişirme yöntemidir. Etin tadını arttıran bir yöntem olan yüksek ateşte kızartarak pişirme artık kolayca ayarlanabilen, orta ve sabit ısıda bir ocakla da basitçe gerçekleştirilebiliyor. Yüksek ateşte ve daha kuvvetli ateşte mühürleme ile kısık ateşte ve yumuşatarak pişirme teknikleri arasındaki temel fark ise sıvıların konsantrasyonudur.

DOĞRU PIŞİRME

Gerek mühürleme gerekse ağır ateşte pişirme, etin liflerinin erimesi ve suyunu neredeyse tamamen bırakması anlamına gelen “çok pişirme” olarak kabul edilir. Eriyen lifler ve etin saldırdığı su pişirme sıvısıyla karışarak sulanan ve yumuşayan et tarafından tekrar emilir.

KOKU VE TAT

Koku ve tat, etin kendi tat ve kokusuna ilave olarak marinasyondan ya da aromatik otlar, baharatlar ve sebzeler gibi ek tatlardan sağlanır.



MÜHÜRLEME

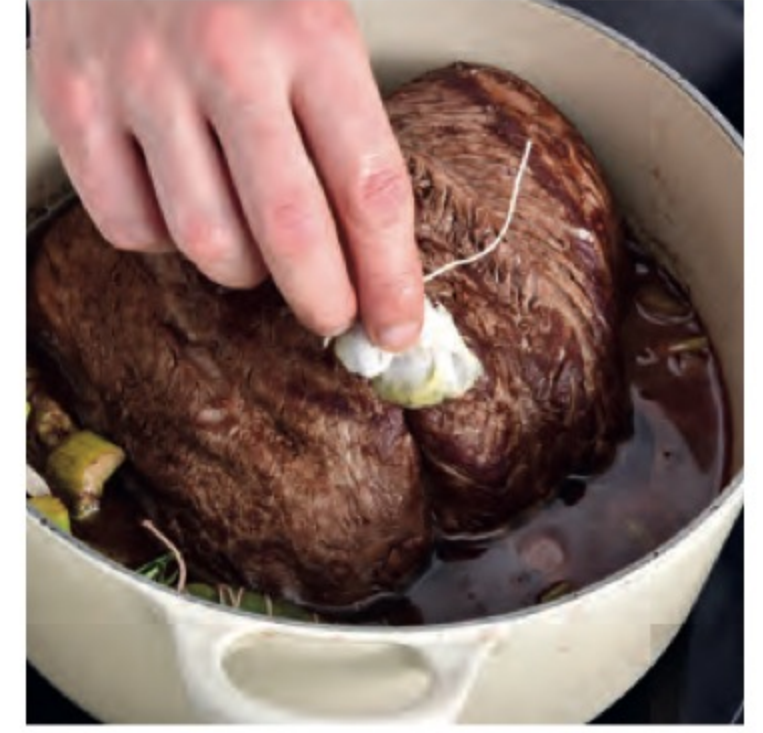
Kırmızı şarapla klasik mühürleme

Genellikle sığır etiyle hazırlanır: En iyi parçalar bağ dokusu bakımından zengindir. Bağ dokusu uzun süreli pişirmeyle ete hafiflik ve yumuşaklık vererek erir. İncik, omuz, sırt, yanak, kuyruk bu işleme uygundur.



2 kg eti marine etmek için bir karışım hazırlayın. 2 adet doğranmış kereviz sapı, 2 adet soyulmuş ve doğranmış havuç ve bir adet soyulmuş ve doğranmış soğan, tane karabiber, tarçın, karanfil, demet haline getirdiğiniz aromatik otlar ve bir litre kırmızı şarabı bir kapta karıştırın. Eti 12 saat bu karışımın içinde dinlenmeye bırakın. Sürenin sonunda çıkarıp kağıt havluyla tamponlayarak iyice kurutun.

Tencereyi deglaze edin: Şarabı ekleyip tencerenin dibindeki karamelize olmuş yağları eritin. Diğer tencerede yeşilliklerle pişen etin suyunu ilave edin.



Çok kuvvetli bir tat istemiyorsanız, yeşillikleri süzerken baharatları çıkarın ve onları bir tülbent içinde toplayıp başka bir pişirme sırasında kullanın. Sosu hazırlarken sebzeleri ayrı tutun. Tencerenin kapağını kapatıp 170°C fırında 2 saat pişirin.

SOSUN ÇEKTİRİLMESİ



Et pişince doğranmış kereviz sapı, havuç ve soğanları rondodan geçirip püre haline getirin. Püreyi bir tencereye alıp daha sonra sos haline getirmek üzere ısıtarak çekti-rip koyulaştırın.

Kullandığınız sebzeler arasında patates de varsa sos yeterli derecede koyulaşır. Aksi halde suda eritilmiş bir çorba kaşığı mısır nişastası ekleyerek 5-6 dakika kaynatın. Ya da biraz tereyağı eritip sosa karıştırın. Yoğunluğu azaltmanız tavsiye edilmez, çünkü bu pişirmede özellikle baharatların tadı çok vurgulu hale gelir.



Birada incik

Bu parça genellikle mühürleme yöntemiyle bazen de kızartılarak hazırlanır: Pişirmeden önce etin sinirlerini kemiğin etrafından keserek kabaca temizleyin, böylece piştiğinde et kolayca kemikten ayrılır.



İnciğin her tarafını az miktarda yağ ile kızartın. Eti tencereden alıp kahverengileşen yağlarını temizleyin. Başka bir tencerede biraz yağı ısıtıp arpacık soğanları 1-2 dakika kavurun. Eti tencereye alıp demet haline getirdiğiniz aromatik otları ekleyin.

Eti yaklaşık 300 gr bira ile ıslatıp tuzlayın. Tencerenin kapağını kapatıp 180°C fırında yaklaşık bir saat 40 dakika pişirin. Bira seçimine dikkat edin: Şerbetçiotu derecesinin çok fazla olmaması daha iyidir, yoksa acımsı bir tat elde edilebilir. Özellikle acı bir tat istemiyorsanız, diğerlerinden daha tatlı bir bira olan Weiss'i tercih edebilirsiniz.



Kemikli dana etlerini unlayın. Bir tencerede biraz yağı ısıtıp etleri kızartın. Doğranmış kereviz sapı, havuç ve soğanı başka bir tavada kavurun. Eti tuz ile tatlandırıp havuçlu karışımın bulunduğu tavaya alın. Etin yağlarını diğer tavadan arındırmak için bir su bardağı beyaz şarapla deglaze edin. Elde ettiğiniz karışımı bir kepçe et suyu, bir çorba kaşığı domates püresi ile etin üzerine ilave edin. Bir demet biberiye ve adaçayı ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp yaklaşık bir saat pişirin. Doğranmış maydanoz, sarımsak ve limon kabuğu rendesiyle (gremolata sosu) tamamlayın.

Milano usulü ossobuco

Bu eti inciği enine keserek elde edebilirsiniz. Pişirme sırasında küçüleceği için etleri tencereye sıkışık olarak yerleştirebilirsiniz. Dana eti sığır etinden daha yumuşaktır, fırında daha kısa sürede pişer.



AĞIR ATEŞTE PİŞİRME

Domatesli

Bu pişirme yöntemi makarnalara lezzet vermek için İtalya'nın orta güney kesiminde çok kullanılır. İkinci tercih olarak etle servis edilir.



600 gr sığır bonfileyi ya da başka bir büyükbaş hayvan etini bir adet doğranmış soğan ile bir tencerede çevirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. 500 gr domates püresi ve bir kepçe su ekleyin. Yoğunluğuna bakarak kıvamını ayarlayın. Tencerenin kapağını kapatıp orta ateşte yaklaşık 2 saat 40 dakika pişirin.



Dana yahni

Daha yumuşak olması için sırt bölgesi gibi uygun bölümlerden parça seçin. Kuşbaşı olarak pişirerek pişme süresini kısaltabilirsiniz.

Eti kuşbaşı olarak kesip mühürlemede kullanılan klasik marinasyon tekniğiyle 8-10 saat dinlendirin. Eti süzerek çıkarıp kurulayın ve hafifçe unlayın. Marinasyon karışımını süzün. Eti çok az yağda kavurun, mühürlemede olduğu gibi pişirmeye devam edin. Eti süzdüğünüz sebzelerle birlikte bir tencereye alın ve tuzlayın. Eti kızarttığınız tenceredeki yağı marinasyon suyuyla deglaze edin. Elde ettiğiniz sosu ete ekleyin. Tencerenin kapağını kapatıp orta ateşte 2 saat pişirin. Sebzelerle etleri karıştırıp sosu yoğunlaştırın ve servis edin.



Beyaz soslu tavuk

Beyaz et daha yumuşak olduğu için daha az pişirme süresi gerektirir. Beyaz sos pişirme suyu, süt (ya da krema) ve yumurta sarısı karışımı ile hazırlanır. Bu sos tüm kümes hayvanları ve dana eti için de kullanılır.



Tavuk etini az miktarda yağ ile kızartın. Bir adet doğranmış soğan, tuz, 2 adet karanfil ve bir demet haline getirdiğiniz aromatik otları ekleyin. Beyaz şarap ve suyla ıslatın. Tencerenin kapağını kapatıp bir saat pişirin. Eti alın, otları çıkarın. Tencerede kalan soğanları pişirme suyuyla kavurun. 2 adet yumurta sarısını bir su bardağı süt ve 2 damla limon suyuyla bir kapta çırpın. Tencerede kalan pişirme suyuna ilave edin ama kaynatmayın.



Sosu topaklanmaması için muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak 2 dakika kısık ateşte pişirin. Eti ekleyip kısık ateşte 2 dakika daha pişirerek tamamlayın.

LEZZET ARMONİSİ

Farklı damak tatlarına uygun yaratıcı ve yeni tariflerle sofralarınıza renk katın.

TARİFLER GIOVANNI ROTA, DAVIDE BROVELLI, GIOVANNI RUGGIERI, SERGIO BARZETTI, DAVIDE NOVATI, MARCO STABILE
STYLING BEATRICE PRADA FOTOĞRAFLAR RICCARDO LETTIERI

MUTFAKTA HAYAL GÜCÜ DEĞERLİDİR

Bu tarifi arzuya göre bir veya daha fazla malzemeyi değiştirerek deneyebilirsiniz. Örneğin panna cotta'da pecorino peyniri, sosta ahududu, armut yerine elma, ceviz yerine de çam fıstığı kullanabilirsiniz.

PANNA COTTA

Zorluk derecesi: Orta

Porsiyon: 6 kişilik

Hazırlama süresi: 40 dakika + 2 saat
katılma süresi

- 250 gr taze krema
- 50 gr parmesan rendesi
- 25 gr beyaz şarap
- 25 gr beyaz şarap sirkesi
- 5 gr yaprak jelatin
- 6 adet ceviz içi, elle ufalanmış
- 1 adet nar, ortadan ikiye kesilmiş
- 1 adet armut
- 1 adet karanfil tanesi
- Toz şeker
- Tuz, karabiber

Jelatini soğuk suda bekleterek yumuşatın. Kremayı bir tencerede kaynatın. Parmesan rendesi ve sudan sıkarak çıkardığınız jelatini ekleyerek eritin. Birer tutam tuz, karabiber ve toz şekerle tatlandırın. İyice karıştırıp 6 mini kalıba (biz 7x4 cm boyutlarında, 2 cm yüksekliğinde oval kalıplar kullandık) dökün. Kullan-at olan alüminyum kalıplar da kullanabilirsiniz. Kalıpların 1/3'ünü doldurun. Donmaları için en az 2 saat derin dondurucuda bekletin.

Narın meyve sıkacağı ile portakal gibi suyunu sıkarak 140-150 gr nar suyu elde edin. Nar suyunu şarap, sirke, 20 gr toz şeker ile kısık ateşte yaklaşık 10 dakika pişirerek çektin.

Armudu kabuğuyla birlikte 6 dilime bölüp çekirdeklerini çıkarın. Armut dilimlerini bir çorba kaşığı toz şeker, bir tutam tuz ve bir karanfil tanesi ile bir tavada 4 dakika karamelize edin.

Panna cotta'yı kalıptan çıkarıp yaklaşık 10 dakika oda sıcaklığında bekleterek yumuşamasını sağlayın. Karamelli armut dilimleri, nar çekirtmesi ve cevizlerle servis edin.

MERCİMEKLER ZİRVEDE
Castelluccio'nun minik mercimekleri çok ince kabuğa sahiptir. Bu nedenle pişirmeden önce ıslatmaya gerek duyulmaz.

KARİDESLİ VE MERCİMEKLİ CANNELLON

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik

Hazırlama süresi: 2 saat 20 dakika

- 500 gr süt
- 450 gr kırmızı karides
- 300 gr küçük yeşil mercimek
- 300 gr kabuksuz domates konservesi
- 50 gr karışık sebzeler (kereviz, havuç, soğan), doğranmış
- 20 gr küçük tatlı soğan, soyulmuş, halka dilimlenmiş
- 20 gr tereyağı, 20 gr un, 8 adet kuru cannelloni (boru şeklindeki makarna)
- Sarımsak, limon, sebze suyu, kanyak, beyaz şarap, acı kırmızıbiber, kekik, muskat rendesi, sızma zeytinyağı, ince ve iri tuz

Bir tavada 2 çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp bir tutam iri tuz ekleyerek sebzeleri 2 dakika kavurun. Mercimekler, biraz beyaz şarap ve 4 kepçe sebze suyu ekleyip bir saat pişirin. Arada sebze suyu ekleyerek pişirmeye devam edin.

Karideslerin kabuklarını soyun, siyah iplikçliğini çıkarın, kafaları kenara ayırın. Bir diş sarımsağı kabuğuyla ezin. Bir tavada sarımsakla 2 çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp soğanların bir kısmını ve bir parça acı kırmızıbiber ekleyerek kavurun. Karides kafalarını ekleyip kısıyla bastırarak suyunu çıkarın. 3 çorba

kaşığı kanyak ilave edip karıştırın. Kanyak buharlaşınca domatesleri de ilave edip 8 dakika pişirin. Bir kepçe sebze suyu ekleyip 15 dakika daha pişirmeye devam edin. Elde ettiğiniz sosu süzgeçten geçirip tekrar ocağa koyun. 15 dakika daha pişirerek çektin, gerekirse tuz ekleyin. Mercimekli karışımın 200 gr'ını 120 gr sebze suyu ile robottan geçirin. Süzgeçten de geçirip kabuklarından ayırarak pürüzsüz bir püre elde edin.

4 karidesi kenara ayırıp diğerlerini doğrayın. Mercimek püresi ve mercimekli karışımı bir kapta birleştirin. Kalan soğan halkalarını ince doğrayıp karışıma ekleyin. Birkaç yaprak kekik ile doğranmış karidesleri ilave edin. Ayırdığınız 4 karidesi ikiye bölüp zeytinyağı, yarım limon suyu, bir tutam tuz ve birkaç yaprak kekik ile marine edin.

Beşamel sos için bir tencerede tereyağını eritip ocaktan alın. Unu ekleyip tereyağına yedirin. Süt, birer tutam tuz ve muskat ekleyin. Karıştırarak koyulaşmaya kadar yaklaşık 5 dakika pişirin.

Cannelloni'leri kaynar tuzlu suda 3 dakika haşlayıp buzlu suda soğutun. Karidesli mercimekli karışımı sıkma poşetine aktararak cannelloni'leri doldurun.

Fırın kabınıza bir kat beşamel sos yapıp doldurduğunuz cannelloni'leri dizin. Üzerlerine beşamel sos döküp biraz zeytinyağı gezdirin. 180°C fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkarıp hazırladığınız sos, marine karidesler ve arzuya göre mercimek taneleriyle tamamlayın.



SEBZELİ ASPIK

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik

Hazırlama süresi: 40 dakika + 3 saat soğutma süresi

80 gr brokoli	Ayçiçek yağı
180 gr karnabahar	1/2 poşet safran
100 gr kestane, haşlanmış, soyulmuş	Limon
25 gr fındık	Maydanoz
15 gr agave şurubu	İri başlı taze soğan
8 gr toz agar agar	Rezene tohumu
	Tuz

Brokoli ve karnabaharı çiçeklerine ayırın. Agar agar ve iri bir tutam tuz eklenmiş 500 gr soğuk suyu bir tencerede kaynar hale getirin. Karnabahar ve brokoli çiçeklerini ekleyerek 7-8 dakika haşlayıp süzün. 20 cm uzunluğunda 5 cm yüksekliğinde dikdörtgen bir kalıba iyice bastırarak sebzeleri yerleştirin. Sertleşmesi için buzdolabında en az 3 saat bekletin. Sebzeler agar agarlı suyu emdikleri için soğurken jelatin oluşur ve aspic bu sayede şeklini korur.

Kestaneleri fındıklar, 20 gr ayçiçek yağı, agave şurubu, safran, 1/2 tatlı kaşığı rezene tohumu, bir tutam tuz ve 100 gr su ile robottan geçirerek aromatik bir sos elde edin.

İri başlı taze soğanı bir tutam maydanoz ve bir limon kabuğu ile birlikte ince kıyın. Aspiği kalıbından çıkarıp aromatik sos ile birlikte servis edin.

Şefin notu: Agar agar, jelatin yerine bitkisel koyulaştırıcı olarak kullanılır. Toz, çubuk, lif şeklinde bulunur. Agave şurubu ise Meksika'da bir kaktüs cinsinden elde edilir ve keker yerine tatlandırıcı olarak kullanılır.



FIRINDA KESTANELİ VE RADİKALI MERCAN BALIĞI

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik

Hazırlama süresi: 35 dakika

1,2 kg mercan balığı
300 gr kestane, haşlanmış, kabuğu soyulmuş
300 gr süt
1 bağ radika
Tereyağı
Keçiboynuzu unu
Sek beyaz şarap
Sızma zeytinyağı
Tuz, karabiber

Sütü kaynatıp kestaneleri ekleyin ve yumuşamaları için kısık ateşte 10 dakika pişirin. Mercan balığını temizleyip pullarını kazıyın, zeytinyağı sürerek derisine masaj yapın. Yağlı kağıt serilmiş bir tepsiye yerleştirin. 220°C fırında 10 dakika pişirin. Bir bardak beyaz şarapla ıslatın ve 15 dakika daha pişirmeye devam edin.

Radikanın körpe yapraklarını biraz zeytinyağı, bir tutam tuz, bir kepçe su ile suyunu çekene kadar bir tavada bir dakikadan az bir süre pişirin.

Kestaneleri süzerek tencereden çıkarın. Bir çorba kaşığı tereyağını bir tavada eritip kestaneleri kızartın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Balığı fırından çıkarın. Pişme suyunu süzgeçten geçirin ve ısıtıp bir tatlı kaşığı keçiboynuzu unu ile bağlayın. Mercan balığını hindiba, kestaneler ve keçiboynuzlu sos ile servis edin.

Şefin notu: Taze keçiboynuzu da kullanabilirsiniz. Bu durumda bir keçiboynuzunu rendeleyip balığın süzdürülmüş pişme suyuna ekleyin. Tadı keçiboynuzu unuyla hazırladığınız sosa nazaran daha yoğun olacaktır.



Mutfak Okulu

DOLGULU HAMUR (MANTILAR)

Ravioli, tordelli, tortellini, marubini, pansotti, casoncelli, cappellacci... İtalyan gastronomi geleneğinde dolgulu hamurların önemli bir yeri vardır. Kuzey ve Orta İtalya'da çok tipik olan bu hamurlar etli ya da etsiz olarak bayram ve kutlamaların olmazsa olmazlarıdır. İşte size dolgulu hamurları daha iyi ve kolay hazırlamanız için öneriler.

a-b Hamurun kenarını yumurta veya su ile ıslatmak şeklini koruması için önemlidir. Ancak pişirme sırasında kırılmaması için hamuru bütün havayı çıkarttıktan sonra kapatmak gerekir.

c-d-e Ravioli kalıbı, mantı haline getirme işlemini kolaylaştırarak mükemmel ve hepsi aynı olan ravioli yapmayı garantiler. Merdane, kapatma sırasında havanın çıkışına yardımcı olur.

f Yuvarlak veya köşeli hamur kesiciler ve rulet yufkayı kesmek için kullanılan geleneksel aletlerdir.

g Yufkanın yapışmaması için hamuru unlanmış tezgah üstünde işlemek önemlidir.



BALKABAKLI TORTELLI

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 2 saat + 2 saat hamurun dinlenmesi süresi

900 gr balkabağı, dilimlenmiş
200 gr un
60 gr + biraz parmesan rendesi
3 adet acıbadem kurabiyesi,
ufalanmış
3 adet yumurta
Tereyağı
Sızma zeytinyağı
Tuz, karabiber

Unu 2 yumurta ve bir tatlı kaşığı zeytinyağı ile yoğurarak homojen bir hamur elde edin. Bir kaseye alıp üzerini streç filmle örtün. Buzdolabında 2 saat dinlenmeye bırakın.

Balkabağı dilimlerinin çekirdeklerini çıkarın ama kabuğunu bırakın. Yağlı kağıt ile kaplanmış bir tepsiye dilimle-

ri dizip üzerini alüminyum folyo ile örtün. 180°C fırında yumuşayınca kadar yaklaşık bir saat pişirin.

Kabak içlerini kabuklarından ayırıp acıbadem kurabiyeleri, parmesan rendesi, birer tutam tuz ve karabiber ile bir karıştırarak yumuşak ve homojen bir dolgu elde edin.

Hamuru buzdolabından çıkarıp bir mm kalınlığında, uzun şerit şeklinde bir yufka halinde açın. Yufkayı ortadan ikiye bölün. Yufkalardan birine çırpılmış yumurta sürüp 3 cm aralıklarla dolgular yerleştirin. Diğer yufkayı üzerine kapatıp iyice bastırın. Rulet ile veya yandaki mutfak okulunda gösterildiği gibi ravioli (kare mantı) kalıbı ile kesin. Kaynar tuzlu suya alıp yüzeye çıkana kadar yaklaşık 3 dakika pişirin.

Küçük bir kapta 2 ceviz büyüklüğünde tereyağını eritin. Tortelli'leri kevgirle süzerek sudan çıkarıp tabaklara paylaşın. Üzerine erimiş tereyağı gezdirip bol parmesan rendesi serpin.



FASULYELİ BALKABAĞI ÇORBASINDA DENİZTARAĞI

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 4 kişilik

Hazırlama süresi: 1 saat 30 dakika + 12 saat suda bekletme

- 1,2 kg balkabağı
- 200 gr kuru barbunya fasulyesi
- 20 adet deniz tarağı
- Frenk soğanı
- Sızma zeytinyağı
- Tuz, taze çekilmiş karabiber

Barbunyaları bir gece önceden suda ıslatın. Ertesi gün süzüp yıkayın. Soğuk su dolu bir tencereye alıp ocağa koyun. Kaynamaya başlayınca tuzunu ekleyin. Yumuşayıp dağılmayacağı şekilde kısık ateşte yaklaşık bir saat 30 dakika pişirin.

Balkabağının çekirdeklerini çıkarıp kabuğuyla birlikte kalın dilimler halinde kesin. Buharda yaklaşık 30 dakika pişirin.

Tarakları temizleyin, beyaz etli kısımlarını tamponlayarak kurulaşın ve zeytinyağı ile yağlayın. Diğer kısımlarını başka tariflerde kullanmak üzere kenara ayırın.

Pişen balkabağının içini kabuğundan kaşıkla kazıyarak ayırın. Bir tencereye alıp 600 gr sıcak su ekleyin ve kaynatın. Kaynayınca ocaktan alın. 30 gr zeytinyağı ve biraz tuz ile robottan geçirerek püre haline getirin.

Fasulyeleri süzüp biraz zeytinyağı, bir tutam tuz ve iri bir tutam karabiber ile tatlandırın. Izgarayı kızdırıp yağladığınız tarakların her iki tarafını 30 saniye pişirin.

Balkabağı kremasını tabaklara paylaştırıp üzerlerine önce fasulyeleri, sonra tarakları yerleştirin. Frenk soğanı dalları ile süsleyin.



GRATİNE MANTAR

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 4 kişilik

Hazırlama süresi: 40 dakika

- 800 gr yabani mantar (tercihen kral mantarı ya da porçini)
- Ekmek içi, ufalanmış
- Maydanoz
- Sarımsak
- Sızma zeytinyağı
- Tuz, karabiber

Mantarları temizleyip önce sıcak suda, sonra soğuk suda yıkayın. Saplarını yuvarlak olarak doğrayın, şapkalarını bütün bırakın. Eğer mantarlar küçükse bütün bırakın.

Bolca maydanozu küçük bir diş sarımsakla beraber kıyın. 4 çorba kaşığı ekmek içini bir çorba kaşığı kıyılmış maydanozlu sarımsak karışımı ile karıştırın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Mantarları tepsiye tek kat halinde dizin. Üzerlerine aromalandırılmış ekmek içini serpin. Zeytinyağı gezdirin ve 180°C fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkartıp sıcak olarak servis edin.

Şefin notu: Bu tarif Puglia bölgesinde, domatesli veya midyeli olarak da pişirilir.



GORGONZOLA MUSLU, PATATES VE HAVUÇLU RÖŞTİ

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 40 dakika + 1 saat
soğuma süresi

300 gr patates, iri rendelenmiş
150 gr tatlı patates, iri rendelenmiş
50 gr havuç, iri rendelenmiş
150 gr taze krema
15 gr gorgonzola peyniri, doğranmış
50 gr tereyağı
Kekik
Tuz

Gorgonzola peynirini krema ile bir tencereye alıp kısık ateşte ısıtarak eritin. Kaynamamasına dikkat edin aksi halde karışım homojenliğini kaybedebilir. Krema kıvamına gelir gelmez ocaktan alıp buzdolabında bir saat soğuma ya bırakın.

Patates, tatlı patates ve havuç rendelerini bir kaptaki karıştırın. 26 cm çapında bir tavada tereyağını eritip rendelenmiş sebze karışımını yayın. Çatala bastırarak boşluksuz, homojen ve düzgün bir disk şekli verin ve 5 dakika pişirin. Çevirip 5 dakika daha pişirerek röштиyi hazırlayın.

Gorgonzolalı kremayı tel çırpıcı ile çırpılarak havalandırın ve mus görüntüsü kazandırın. Röштиyi tuzlayıp soğuk gorgonzola musu ve kekik yaprakları ile servis edin.

Şefin notu: Röшти hazırlamak için en uygun patatesler sarı olanlardır. Beyazlara nazaran hemen erimezler ve nemi iyi tutarlar.

Mutfak Okulu KLASİK RÖŞTİ

Röшти, fondü ve raklet ile birlikte İsviçre mutfağının en değerli lezzetlerinden biridir. Bu patatesli turta, Alman İsviçre'sinde köylülerin ilk kahvaltısıydı, sonra bütün ülkeye yayılıp ülkenin sembolüne dönüştü. Patatesler tavada kızartıldığı için tabağın adı rösten yani kızartmak kelimesinden gelir. Soğanlı, beyknlı, peynirli, yumurta ve aromatik otlu olmak üzere birçok çeşidi vardır ama klasik tarif çiğ veya haşlanmış olarak sadece patatesi öngörür.

a 250 gr patatesi soyup iri delikli rende ile rendeleyin. 22 cm çapında bir tavada 30 gr tereyağını eritin. Üzerine rendelenmiş patatesleri yayıp spatula ile iyice bastırın. Kenarları düzgün ve sıkı bir disk elde edin. Orta ateşte 5 dakika pişirin, son saniyelerde ateşi arttırın ki kızarmış ince bir kabuk oluşsun.

b-c-d Tavayı bir kapakla örtüp elinizle tutarak tavayı ters çevirin ve röштиyi döndürün. Kapaktan kaydırarak röштиyi tekrar tavaya alın ve 2-3 dakika daha pişirin.





KARAMEL SOSLU REZENE GRATEN

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 4 kişilik
Hazırlama süresi: 45 dakika

2 adet (900 gr) büyük rezene kökü
80 gr galeta unu
50 gr süt
50 gr taze krema
40 gr toz şeker
40 gr tereyağı
16 adet kestane kebabı, soyulmuş
Sızma zeytinyağı
Tuz, karabiber

Bir tavada tereyağını ısıtıp biraz tuz ve karabiber ile galeta ununu kavurun. Yağlı kağıt üzerine döküp başka bir yağlı kağıt ile üzerini örtün. Merdaneyle yaklaşık 5 mm'lik bir katman olacak şekilde üzerinden geçin. Soğuması için buzdolabında bekletin.

Rezeneleri temizleyip ikiye bölün. 3 çorba kaşığı zeytinyağı ile bir tencereye alıp kapağını kapatın. Orta ateşte 8-10 dakika pişirip tuzlayın.

Süt ve kremayı bir tencerede ısıtın. Toz şekeri bir tavada karamelize edip ocağı kapatın. Kremalı sütü dikkatlice ekleyip karıştırın ve tuzlayın.

Galeta unu katmanından rezene ebatlarında 4 yuvarlak kesin. Bunları rezenelerin üzerlerine yerleştirin ve fırının ızgarasında gratine oluncaya kadar pişirin. Rezeneleri kestane kebablar ve karamel sosla beraber servis edin. Arzuya göre rezenenin ince yapraklarıyla süsleyin.



HAVUÇLU VE AROMATİK OTLU DANA BUT

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 6 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat + 2 saat marinasyon süresi

700 gr dana eti (dananın but kısmından)
500 gr renkli havuç, temizlenmiş
Adaçayı
Kekik
Biberiye
Sızma zeytinyağı

Adaçayı, kekik ve biberiyeden birer tutam alıp incecik kıyın. Etin bütün yüzeyini zeytinyağı ile yağlayıp kıydığınız aromatik otlara bulayın. Bir tepsiye yerleştirip hafifçe tuzlayın. Oda sıcaklığında 2 saat marinasyona bırakın. Marinasyondan çıkardığınız etin her tarafını yağsız bir tavada beşer dakika kızartarak mühürleyin. Bir fırın kabına alıp 160°C'de 20 dakika pişirin. Fırını kapatıp 10 dakika daha sıcak fırında bekletin.

Havuçların uçlarını kesin, parçalar halinde doğrayın. Bir tavada biraz zeytinyağını ısıtıp havuçları kısık ateşte 20-25 dakika pişirin. Gerekirse pişme sırasında biraz su ekleyin. Ocağı kapatıp tuzlayın.

Dana etini sosuyla birlikte havuçlar ve taze otlar eşliğinde servis edin.

Şefin notu: Dana budunun dış tarafını tercih edin. Bu kısım son derece yumuşak ve lezzetlidir. İstenirse harika biftekler de elde edilebilir. Genelde çok kolay ve hızlı pişer.



ARMUT MUSLU CANNOLI

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 20 adet
Hazırlama süresi: 1 saat 45 dakika ve 1 saat musun donma süresi

250 gr taze krema
225 gr un
2 adet (200 gr) armut
100 gr toz şeker
40 gr tereyağı, oda sıcaklığında yumuşamış
25 gr vin santo (tatlı şarap)
25 gr beyaz şarap sirkesi
7 gr yaprak jelatin
1 adet yumurta
Susam yağı
Toz tarçın
Damla çikolata
Tuz

Unu 30 gr toz şekerle karıştırıp ahşap kesme tahtası üzerine tepeleme dökün. Ortasını havuz şeklinde açıp tereyağı, yumurta, sirke ve tatlı şarabı ekleyin. Önce ortadaki malzemeleri, sonra azar

azar unu karıştırın. Homojen bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru bir kaseye alıp üzerini streç filmle örtün. 30 dakika dinlenmeye bırakın. Dinlenme sırasında şeklini korumaya yardımcı olacak şekilde elastikiyetini kaybedecektir.

Armutları yarım ay şeklinde dilimleyin. 70 gr toz şeker ve bir tutam tarçın ile bir tencerede yumuşayınca kadar pişirin.

Jelatini soğuk suda bekleterek yumuşatın. Kremayı çok katı olmayacak şekilde çırpın.

Armutları pişme suyu ile birlikte el blenderinden geçirin. Hala sıcak olan karışıma sudan çıkararak sıktığınız jelatini ilave edin. Hepsini krema ile birleştirerek yumuşak bir mus elde edin. Elde ettiğiniz karışımı bir saat buzdolabında bekletin. Mutfak okulunda gösterildiği gibi cannoli'leri hazırlayın. Sıkma poşeti yardımıyla içlerini armutlu musla doldurun. Kenarlarını damla çikolata ve arzuya göre taze armut parçaları ile süsleyin.

Mutfak okulu

CANNOLI NASIL HAZIRLANIR?

Cannoli Sicilya pastacılığının specialitelerindendir. Orijinali ricotta'lı krema ile doldurulur. Cannoli'ler meyveli mus veya çikolata ile de doldurulabilir. İşte evde hazırlamak için bir yöntem.

a. Cannoli yapmak için hazırladığınız hamuru unlanmış hamur tahtasına alıp merdaneyle açın.

b. 9 cm çapında yuvarlak hamur kalıbıyla yaklaşık 20 adet disk veya 7x7 cm boyutlarında kareler kesin. Hamurları teneke cannoli kalıplarına (uzunluk 13 cm, çap 2 cm) sarın. Kare olanlar köşeli kısımları birbiri üzerine gelecek şekilde sarılır. Kalıbınız yoksa alüminyum folyoyu üst üste katlayarak yaklaşık 10x10 cm boyutlarında kare haline getirin. Üzerine aynı ölçüde yağlı kağıttan bir parça koyarak 2 cm çapında silindir oluşturun. Yağlı kağıt kızartmadan sonra hamurun ayrılmasına yarar.

c-d. Silindire veya kalıba sarılmış cannoli'leri, kızgın susam yağında yaklaşık bir dakika kızartın. Kağıt havlu üzerine çıkartıp soğumasını bekledikten sonra kalıplarından ayırın.





ÇİKOLATA VE VIŞNELİ PİRİNÇ PUDİNGİ KEKİ

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 6-8 kişilik

Hazırlama süresi: 1 saat 30 dakika ve 1 saat soğuma süresi

- 500 gr süt
- 150 gr pirinç
- 80 gr esmer şeker
- 80 gr tereyağı, yumuşak
- 80 gr + biraz vişne kompostosu
- 50 gr bitter kuvertür çikolata, rendelenmiş
- 3 adet yumurta
- 1 adet portakal
- Toz kakao
- Tuz

Sütü kaynatıp pirinci ekleyin ve 20-25 dakika haşlayın. Yumurtaların sarıları ile beyazlarını ayırın. Sarılarını bir kenarda saklayın. Beyazlarını kar gibi olana dek çırpın.

Pirinçli karışımı bir tutam tuz ile tatlandırıp el blenderinden geçirin ve büyük bir kaseye aktarın. Tereyağı, toz şeker, suyu süzölmüş vişneler, yarım portakal kabuğu rendesi, çikolata, yumurta sarıları ve son olarak çırpılmış yumurta aklarını ekleyerek karıştırın.

Yağlı kağıtla kaplanmış 22x9 cm boyutlarında, 6 cm yüksekliğinde bir kek kalıbına karışımı dökün. 160°C turbo fırında 40-45 dakika pişirin. Fırından çıkartıp soğumasını bekledikten sonra kalıptan ayırın. Dışı sert, içi puding gibi yumuşak olacaktır. Bir tepsiye yerleştirip üzerine kakao serpin. Vişne ve portakal kabuğu rendesiyle tamamlayın.



YÖRESEL GELENEKLER

Friuli bölgesinde fokaça (yöresel lisanda pete denir), yumuşak ve az şekerli olup kahvaltı ve ikindi için hazırlanan tipik bir ev kekidir. Meyve şekerlemeli, narenciye kabuklu ve fındıklı gibi farklı çeşitleri vardır.

FINDIKLI FOKAÇA

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 8-10 kişilik

Hazırlama süresi: 1 saat + 3 saat mayalanma süresi

- 350 gr + biraz un
- 200 gr + biraz tereyağı, oda sıcaklığında yumuşamış
- 120 gr taze krema
- 80 gr kabuksuz fındık
- 50 gr toz şeker
- 12 gr yaş maya
- 3 adet yumurta sarısı
- 1 adet yumurta
- 1 adet vanilya çubuğu
- Maraschino (kiraz likörü)
- Esmer şeker
- Tuz

Yaş mayayı 100 gr ılık su ile geniş bir kasede eritin. 100 gr un ekleyip çok yumuşak bir hamur elde etmek üzere karıştırın. Kasenin üzerini streç film ile örtün. Hacmi iki katı oluncaya kadar yaklaşık bir saat ılık bir ortamda mayalanmaya bırakın.

Krema ve 50 gr fındığı bir kapta çırpın. Tereyağına yumurta sarıları, bütün yumurta, toz şeker, boylamasına ikiye yarılmış vanilya çubuğundan kazınmış tohumlar, unun kalanı, bir tutam tuz ve son olarak da fındıklı kremayı ekleyip karıştırın.

Elde ettiğiniz karışımı mayalanmış hamurla birleştirin. Bir likör bardağı maraschino ekleyin. Biraz tereyağı ile yağlanmış 26 cm çapında bir kek kalıbına dökün. Üzerine bir bez örtüp 2 saat daha mayalanmaya bırakın. 160°C fırında 30 dakika pişirin. Fındığın kalanını iri kıyıp esmer şekerle birlikte fokaçanın üzerine serpin ve 2-3 dakika daha pişirin. Fırından çıkarın. Soğuduktan sonra servis edin.



dilerseniz...

Uçuş saatinizi beklerken, dilerseniz apron manzaralı
açık hava terasımızın keyfini çıkarabilirsiniz.

- Rahat ve konforlu atmosfer
- 7/24 açık büfemizde dünya lezzetleri
- Ücretsiz wi-fi
- Business-corner
- Aylık ve haftalık dergiler/gazeteler ve çok daha fazlası "primeclass" Lounge'da sizi bekliyor.

*İSTANBUL Atatürk Havalimanı İç ve Dış Hatlar "primeclass" Lounge**
ANKARA Esenboğa Havalimanı İç Hatlar "primeclass" Lounge
İZMİR Adnan Menderes Havalimanı İç ve Dış Hatlar "primeclass" Lounge
*Milas BODRUM Havalimanı İç Hatlar "primeclass" Lounge**
*İSTANBUL İDO Yenikapı TEB "primeclass" Lounge**

* İlgili havalimanlarındaki İç Hatlar Terminallerinde ve İDO'da bulunan "primeclass" Lounge'larda açık hava terası yer almaktadır.


primeclass
lounge

www.primeclass.com.tr



444 25 75

KESTANE VE ANTEP FISTIKLI YUMUŞAK BİSKÜVİ

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 20-25 adet
Hazırlama süresi: 50 dakika

- 125 gr toz badem
- 100 gr karabuğday unu
- 100 gr pirinç unu
- 100 gr esmer şeker
- 50 gr kestane, haşlanmış, soyulmuş
- 20 gr kabuksuz Antep fıstığı, iri çekilmiş
- 15 gr Antep fıstığı kreması
- 4 adet yumurta
- Karbonat
- Pudra şekeri

Kestaneleri robottan geçirip kestane püresi elde edin. Yumurtaları bir kasede hafifçe çırpın. Antep fıstığı kreması, iri çekilmiş Antep fıstığı ve kestane püresini ekleyin.

Bir başka kasede toz badem, karabuğday unu, pirinç unu, esmer şeker ve yarım çay kaşığı karbonatı (karbonat karışımın daha yumuşak olup mayalanmasını sağlar) karıştırın.

Kestane pürelili karışım ve un karışımını yumuşak bir hamur elde edecek şekilde karıştırın. Bir sıkma poşetine doldurun. Poşeti sıkarak yağlı kağıt serilmiş bir tepsinin üzerinde 5-6 cm'lik diskler oluşturun. Bisküvileri 180°C fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkartıp ılımaya bırakın. Üzerlerine pudra şekeri serpeyerek servis edin.





LA CUCINA
ITALIANA
1929'dan beri İtalya'nın bir numaralı yemek dergisi

Özel Şef Geceleri devam ediyor

İstanbul'un en iyi şeflerinin La Cucina Italiana okurları için hazırladığı özel menüleri servis ettiği **"La Cucina Italiana Özel Şef Geceleri"** etkinliği tüm lezzetiyle devam ediyor. Ekim ayında şehrin en yeni mekanlarından **Martinez**'deyiz. **UKA Life Master Şefi Nihat Sancar**, La Cucina Italiana okurları için mekanın en özel lezzetlerini bir araya getirdiği **"Martinez İmzalı Lezzetler"** adı altındaki menüyle sizleri tatların keşfine davet ediyor. Şefimiz keyifli anlatımlarıyla gecemizi renklendirirken konukların isimlerine özel basılan menüleri de imzalayacak.



AMUSE BOUCHE

Istakoz ceviche, beyaz hindiba

DANA CARPACCIO

Güneşte kurutulmuş miso, soya lime sos

SALATA

Humuslu zeytin salatası

IZGARA BONFİLE

Trüflü patates püresi, ızgara kayın mantarı, minik Yedikule marulları

KITIR BAKLAVA KATLARI

Taze orman meyveli



28 Kasım Salı günü 19.30'da başlayacak bu özel yemekte bizlerle buluşup lezzet ve keyif dolu bir gece geçirmek isterseniz ece.akturk@lcuturkiye.com adresine mail atarak rezervasyon yaptırabilirsiniz. Yemeğimiz 50 kişi ile sınırlı olup yemeklerle uyumlu içecek eşleşmeli menü fiyatı kişi başı KDV dahil 160 TL'dir.

SBRISOLONA

İtalya'nın Mantova Bölgesi'ne has bir tatlı olan sbrisolona'nın klasik tarifini ve tatlının özel hamuruyla hazırlanmış 3 farklı yorumunu hazırlamak üzere mutfağa giriyoruz.

TARİFLER ANGELO PRINCIPE STYLING BEATRICE PRADA FOTOĞRAFLAR RICCARDO LETTIERI



KLASİK TARİF

Zorluk derecesi: Kolay

Porsiyon: 2 adet küçük turta

Hazırlama süresi: 1 saat 30 dakika soğuma dahil

- 100 gr + biraz tereyağı, oda sıcaklığında yumuşamış
- 100 gr + biraz toz şeker
- 100 gr mısır unu (orta irilikte taneli)
- 100 gr + biraz beyaz un
- 100 gr badem, soyulmuş
- 50 gr kabuksuz fındık
- 15 gr beyaz şarap
- Tuz

ÖZELLİKLE ŞEKİLSİZ

Mantova Bölgesi'ne has bir tatlı olan sbrisolona, ismini bölge lisanındaki brisa'dan alır. Brisa, "briciola" yani kırıntı kelimesinden gelir. Bu rustik tatlı ona karakteristik özelliğini veren ve gevreklik kazandıran kırıntılı bir hamurdan yapılır.

500'lü yıllarda Mantova köylüleri domuz yağını mısır unu ile yoğuruyorlardı. Bu karışım sabahları güç veren kahvaltılardı. Geçen yüz sene içinde fındık, şeker, yumurtalar veya beyaz şarap ile karışım zenginleştirildi. Tarif Gonzaga Sarayı'na kadar ulaşınca burada baharatlar, aromalar ve bademler eklendi. Günümüzde domuz yağı yerine tereyağı, mısır ununun bir kısmı yerine de beyaz un kullanılarak bu nefis tatlı hazırlanıyor. Hamur bir kere piştikten sonra şaşmaz kural olarak elle veya bıçağın sapı ile kırılarak parçalara bölünüyor.

NASIL YAPILIR?



1 50 gr bademi fındık ve toz şekerle çok ince olmayacak şekilde kabaca robottan geçirin.



2 Mısır ununu tezgaha alıp bir tutam tuz ile karıştırın. Parça parça tereyağını ve toz şekerle ufalanmış kuru yemişleri ekleyin.



3 Parmak uçlarınızla hamuru hiç bastırmadan karıştırın, ufalanmış kı-
rıntı (crumble gibi) şeklinde kalmasına dikkat edin.



4 Beyaz unu ilave edip gene parmak uçlarıyla karıştırmaya devam edin. Çok ufalanmış, kuru ve kum gibi bir karışım elde edin.



5 Azar azar şarabı ekleyin.



6 Şarabı ekledikçe avucunuzun içinde sıkarak yoğurmaya devam edin. Bu şekilde yoğurarak hamurun kuru ve kumlu kıvamdan ufalanmış ve nemli kıvama geçmesini sağlayın.

7 Bir fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Üzerine 18 cm çapında 2 tane yağlanmış ve unlanmış halka kalıp yerleştirin. Veya kağıtla kaplanmış klasik kelepçeli 2 kalıp kullanın. Halkaların veya kalıpların içine elinizle ufalayarak karışımı paylaştırın. Bu şekilde yaklaşık 1,5 cm kalınlığında bir katman oluşturun.



8 Turtaları kalan bademlerle (bütün veya file badem) süsleyip üstlerine birer çorba kaşığı toz şeker serpin.



9 180°C fırında üstü kızarıncaya kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Kalıptan ayırdıktan sonra elinizle kırarak servis edin.

Barları istediğiniz
çikolata ile
kaplayabilirsiniz: beyaz,
sütlü, bitter
veya gianduia'lı

ÇİKOLATA KAPLI

ANTEP FISTIKLI VE BEYAZ ÇİKOLATALI BARLAR

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 6 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat 15 dakika +1 saat
soğutma süresi

- 250 gr beyaz çikolata
- 150 gr + biraz tereyağı
- 150 gr + biraz un
- 150 gr Antep fıstığı
- 125 gr toz şeker
- 50 gr mısır unu (orta irilikte taneli)
- 2 gr kabartma tozu
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 adet vanilya çubuğu

100 gr Antep fıstığını toz şeker ile robottan geçirin. Karışımı tereyağı, mısır unu, kabartma tozu, uzunlamasına ortadan ikiye yarılmış vanilya çubuğundan kazınmış tohumlar ve beyaz un ile büyük bir kaseye alın. Parmak uçlarınızla karıştırarak yoğurup ufalanmış bir hamur elde edin.

İki dikdörtgen kalıbı (biz 12x18 cm boyutlarında kalıplar kullandık) biraz tereyağı ile yağlayıp unlayın. Kırıntıları serperek kalıba yayın, bastırmadan 2-3 cm kalınlığında bir katman oluşturun.

170-180°C fırında 30-35 dakika pişirin. Fırından çıkarıp ılımaya bırakın. Kalıplarından çıkarıp 12x3 cm boyutlarında bar şeklinde kesin ve soğumaya bırakın.

Kalan 50 gr Antep fıstığını bıçakla kıyın veya robottan geçirin.

Çikolatayı benmaride eritin. Ilımasını bekleyip barların üzerine akıtın. Antep fıstığı serpin. Çikolatanın donması için bir saat buzdolabında bekletin.



DOLGULU

KREMALI VE ANANASLI

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 8-19 kişilik

Hazırlama süresi: 2 saat + 2 saat dondurma süresi

250 gr ananas, küp doğranmış	65 gr mısır nişastası
250 gr süt	50 gr patates nişastası
250 gr + biraz toz şeker	150 gr pirinç nişastası
150 gr tereyağı	1 adet yumurta
100 gr toz badem	1 adet yumurta sarısı
100 gr mısır unu (orta irilikte taneli)	Vanilya çubuğu, limon

Toz bademi 100 gr toz şeker, 100 gr tereyağı, mısır unu, 50 gr mısır nişastası, patates nişastası ve yarım limon kabuğu rendesi ile karıştırın. Yumurta sarısını ekleyip hamur haline gelene kadar yoğurun. Hamura silindir şekli verip streç filme sarın. Sertleşmesi için derin dondurucuda 2 saat bekletin.

Vanilya çubuğundan kazıdığınız tohumları, yumurta, 100 gr toz şeker, 15 gr mısır nişastası ve pirinç nişastasıyla karıştırın.

Sütü kazınmış vanilya çubuğu ve yarım limon kabuğu rendesi ile kaynatıp süzün. Karışımı yumurtalı karışımın üzerine döküp tel çırpıcı ile hızlıca karıştırın. Tekrar ocağa alın. Kaynatmadan devamlı karıştırarak pastacı kreması kıvamına gelene kadar kısık ateşte pişirin. Elde ettiğiniz kremayı bir kaseye alın. Üzerini kremaya değmeyecek şekilde yağlı kağıt ile örtün. 30 dakika buzdolabında soğumaya bırakın.

40 gr tereyağını tavada eritip ananas küplerini kızartmaya başlayın. Yumuşamaya başladıklarında 50 gr toz şeker ekleyip 2-3 dakika daha pişirerek karamelleştirin. 2 turta kalıbını (biz 15x15 cm boyutlarında kare kalıp kullandık, arzuya göre 15 cm çapında yuvarlak kalıp da seçebilirsiniz) yağlayın.

Dondurduğunuz hamuru iri delikli rendeden geçirin. Elde ettiğiniz kırıntıları 1,5 cm'lik katman olacak şekilde turta kalıplarının tabanına yayın. Kırıntıların üzerine pasta kremasını dökün, pişerken kenarlara yapışmaması için kenarlara değmesine dikkat edin. Ananas küplerini yerleştirin. Son kat olarak da hamur kırıntılarıyla aynı şekilde bir katman daha yapın. Turtaların üzerine biraz toz şeker serpin. 170-180°C fırında 40-45 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Arzuya göre taze ananas dilimleri ile servis edin.



TUZLU

OMLETLİ MİNİ TUZLU TURTALAR

Zorluk derecesi: Orta **Porsiyon:** 30 adet

Hazırlama süresi: 2 saat + 2 saat dondurma süresi

200 gr havuç, soyulmuş, ufak küp doğranmış	200 gr kabak, soyulmuş, ufak küp doğranmış
125 gr un	100 gr kabuksuz badem
100 gr + biraz tereyağı	75 gr mısır unu (orta irilikte taneli)
50 gr dondurulmuş bezelye	50 gr taze krema
50 gr süt	25 gr toz şeker
25 gr toz şeker	25 gr parmesan rendesi
2 adet yumurta	1 adet yumurta sarısı
Biberiye, kekik, sızma zeytinyağı, tuz, karabiber	

Bademleri toz şeker, bir dal biberiye ve 2 dal kekiğin yaprakları ile robottan geçirin. Karışımı tereyağı, parmesan rendesi, yumurta sarısı, mısır unu ve son olarak da un ile karıştırarak homojen bir hamur bezesi haline getirin. Silindir şekli verip streç filme sarın. Sertleşmesi için derin dondurucuda 2 saat bekletin. Bezelyeleri kaynar suda bir dakika haşlayın. Bir tavada biraz zeytinyağını ısıtıp havuçları 4 dakika kavurun. Kabakları ekleyip 2 dakika daha çevirin. Yumurtaları süt, krema, birer tutam tuz ve karabiber ile bir kasede çırpın.

Sebzeleri zeytinyağı ile yağlanmış küçük kalıplara (biz 4 cm çapında, silikon yarım kubbe şeklinde 15'li çoklu kalıp kullandık) paylaştırın. Üzerlerini yumurtalı karışımla tamamlayın. 150-160°C fırında yaklaşık 15 dakika pişirip omletler elde edin.

Dondurulmuş hamuru iri delikli rende ile rendeleyip kırıntı haline getirin. Kırıntıları 2 tane çoklu kalıba (biz 5 cm çapında 15'lik çoklu kalıp kullandık) paylaştırın. 170-180°C fırında 15 dakika pişirin. Daha pratik olması için tek taban ve tek omlet yapılabilir, ılıkken karelere kesebilirsiniz. Fırından çıkıp ılımasını bekleyin. Omletleri mini sbrisolona'ların üzerinde servis edin.

MAVİ BALIKLAR

Yüksek besin değeri içermeleri sebebiyle beslenme uzmanları tarafından her yaşta tüketilmesi tavsiye edilen mavi balıkların gizemli dünyasını mercek altına alıyoruz.

TARİFLER **SERGIO BARZETTI** STYLING **BEATRICE PRADA**
FOTOĞRAFLAR **RICCARDO LETTIERI**

Hamsi, sardalya ve uskumruya ek olarak ton balığı ve kılıç balığı gibi iki dev de mavi balık olarak adlandırılır. Mavi balık bilimsel açıdan bir tür olarak tanımlanmış değildir. Ortak noktaları sırtlarının çoğunlukla yeşil yansımali olan koyu mavi rengi ve karınlarının gümüş rengidir. Tazeliklerinden emin olmak için satın alırken etinin yumuşak ve elastik, karnının şişkin, derisinin ıslıtlı, nemli, parlak ve gergin, pullarının gövdesine sıkıca yapışık olmasına dikkat etmek gerekir. Yüzgeç ve kuyruğunun yumuşak ve hasarlı olmamasına, gözlerinin parlak ve konveks (dış bükey), solungaçlarının kırmızı-pembe, bozulmamış ve sıkı olmasına dikkat edilmelidir. Kokusu hafif tuzlu ama yumuşak, keskin olmayan “deniz” kokusu olmalıdır. Eğer parçalar/dilimler halinde ton balığı ve kılıç balığı satın alırsanız, etinin merkezinin kemiğe iyice yapışmış olmasına dikkat edin.

BİLMENİZ GEREKEN DÖRT ŞEY

1 FARKLI VE DAHA İYİ

Farklı türdeki mavi balıkları dönüşümlü olarak tüketirseniz, sahip oldukları özelliklerden en iyi şekilde yararlanabilirsiniz. Büyük balıklarda cıva gibi zararlı maddeler fazlaca bulunabileceği için aralıklarla tüketilmesi gerekir.

2 SAKLAMA

Mavi balıklar çoğunlukla konserve ve yarı konserve şeklinde saklanır. Bu ürünler mükemmel derecede güvenlidir (genelde buharda pişirilirler), yüksek protein içerirler ve sindirimi kolaydır.

3 AZ BİLİNEMLER

Zargana uzun ve ince gövdelidir. Tirsinin ızgarası mükemmeldir. Kum balığı Ligurya'nın tipik yerel ürünlerindendir ve en çok beğenilen balıklardandır. Zurna balığı tuzda da güzel olur. Kolyoz lezzetli bir balıktır ve ızgarada veya folyoda harika pişer. Çaçı balığı sardalyaya benzer. İstavrit de fırında veya folyoda mükemmel sonuçlar verir.

4 DİKKAT

Mavi balıklar anakis içerebilir. Anakis organizmaya zarar veren küçük bir parazittir. Riski önlemek için balığı pişirmek yeterlidir. Çiğ yemek istiyorsanız derin dondurucuda (-18°C'ye kadar) en az 48 saat dondurun. Dondurma işlemi restoranlarda zorunludur.





Sardalya

Orta yağlı (% 4,5 yağ oranı) bir balıktır. Yararlı mineral tuzlar (özellikle kalsiyum, fosfor, demir, potasyum) içerir. İçeriğinde bolca niasin (B3 vitamini) bulunur. Bağışıklık sistemini kuvvetlendirir, güçlü bir antioksidan olan koenzim Q10 barındırır.

Hamsi

Sardalyaya göre biraz daha zayıf bir balıktır. % 2,6 oranında yağ içerir. Kolesterol (100 gramında 61 miligram) içeriği düşüktür. İnceliği kolay sindirilmesini sağlar. Protein ve demir açısından zengindir. Çocuk ve yaşlı beslenmesinde önemli yer tutar.



Uskumru

En yağlı balıklar arasında sınıflandırılmıştır. Tazesi ortalama % 13'den fazla yağ içerir. Çoklu doymamış yağ asitleri açısından zengindir. Bu yağ asitleri kardiyovasküler rahatsızlıklardan korunmaya yardımcı olur, hücreleri ve sinir dokusunu kaplayan hücre zarları için yapıcı bir materyaldir.



Ton Balığı

İnanılanın aksine çok az kalorilidir. Bu özelliğiyle diyet yapanlar için idealdir. Kırmızı renkli etinden de anlaşılacağı gibi güçlü bir demir deposudur. Bu mineral genellikle diyet yapanlarda eksiktir. Kemik ve eklem sağlığı için et kadar önemli rol oynar. Aynı zamanda çocuklar için de iyi bir besindir.



TAMAMLAYICI BİR TARİF

Balık başlı başına bir besin kaynağıdır. Yağ oranı (kullanılan) yağın yanı sıra, uskumru yağının miktarı ve kalitesiyle garanti edilir. Kabak mineral tuz alımını artırır. Lif ve nanenin uyarıcı etkisiyle daha sindirilebilir hale getirir.

Uskumrulu kabaklı risotto

Zorluk derecesi: Orta

Porsiyon: 6 kişilik

Hazırlama süresi: 50 dakika

2 adet (650 gr) uskumru

350 gr vialone nano pirinci

250 gr kabak, soyulmuş

2 adet taze soğan, kıyılmış

Nane

Sebze suyu

Sirke

Sızma zeytinyağı

Tuz, karabiber

Bir kabağı ince şerit kesip diğerini rendeleyin. Uskumruları derisini çıkarmadan fileto haline getirin. Küçük parçalar halinde kesin. Bir tencerede biraz zeytinyağını ısıtıp taze soğanları kavurun. Sebze suyuyla ıslattığınız pirinci ekleyip 2-3 dakika daha kavurun. Rendelenmiş kabakları ve uskumruların yarısını ekleyin. Tuz ile tatlandırın. Bir çorba kaşığı sirke ilave edin. Yaklaşık bir lt sebze suyunu yavaş yavaş ekleyerek 25 dakika pişirip risotto'yu hazırlayın. Isıtılmış bir tavada 3-4 dal nane ile kabak şeritlerini kavurun. Kalan uskumruları ilave edip 1-2 dakika daha çevirin. 2 çorba kaşığı zeytinyağı, 2 çorba kaşığı sirke, biraz

Bir Porsiyon

530 KALORİ

BALIK YEMEK İÇİN 4 NEDEN

1 BASİT PROTEİNLER İÇERİR

Protein içeriği yaklaşık olarak etteki kadardır. Ton balığı % 21,5 oranında protein içerirken, dana etinde bu oran %20,7'dir. Bunlar vücut tarafından kolayca sindirilebilen proteinlerdir.

2 OMEGA 3 KAYNAĞIDIR

Kardiyovasküler koruyucu etkiye sahip önemli yağ asitleri içerir. Bunlar trigliseritlerin kontrolüne yardımcı olur ve trombositlerin kolesterol plakalarının etrafında birikme eğilimini azaltır. Ayrıca bu yağ asitleri sinir sisteminin hücrelerini kaplayan hücre zarları için temel unsurlardır. Moralinizin yüksek seviyede tutulmasına yardımcı olur.

3 KOLAY SİNDİRİLİR

Çünkü bağ dokusu açısından fakirdir. Kırmızı ete göre çok daha hızlı sindirilir, az kalorili ve daha doyurucudur.

4 TUZ MİNERALLERİ AÇISINDAN ZENGİNDİR

Özellikle fosfor, kalsiyum, potasyum içerir. Potasyum kas fonksiyonları ve hipertansiyon kontrolü için faydalıdır. İçeriğinde tiroid fonksiyonu için gerekli olan iyot da bulunur.

karabiber ve bir dal doğranmış naneyi bir kaptaki karıştırın. Elde ettiğiniz sosun yarısını kavurduğunuz kabaklı uskumruya ekleyip karıştırın. Kalan sosu risotto'ya ilave edip karıştırın. Risotto'yu kabaklı uskumru ile tamamlayarak servis edin.



3 PRATİK MENÜ

Çabucak hazırlayıp sofraya getirebileceğiniz yaratıcı ve lezzetli 3 farklı menü için mutfağa giriyor ve şeflerimizin önerilerine kulak veriyoruz.

TARİFLER **SERGIO BARZETTI** STYLING VE FOTOĞRAFLAR **BEATRICE PRADA**

PATATES KREMASINDA BROKOLİ VE DANA BEYKIN

Porsiyon: 4 kişilik
Hazırlama süresi: 25 dakika

- 500 gr patates, soyulmuş, doğranmış
- 150 gr brokoli, ufak parçalara bölünmüş
- 70 gr dana beykın dilimi, şerit kesilmiş
- 1 adet beyaz soğan, soyulmuş, iri doğranmış
- Adaçayı
- Defne yaprağı
- Sızma zeytinyağı
- Tuz, karabiber

Bir litre suyu 4-5 yaprak adaçayı ve 2 defne yaprağı ile kaynatarak aromalandırın. Bir tavada 2 çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp soğanı kavurun. Patatesleri ekleyip biraz daha çevirin. Aromalı suyu süzüp 800 gr'ını ilave edin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Tavanın kapağını kapatıp kaynatmadan 15 dakika pişirin.

Bir tavada biraz zeytinyağını ısıtıp dana beykınları yağı tamamen erimeyecek şekilde kavurun. Brokolileri ekleyip hafif diri kalacak şekilde soteleyin. Tuzunu ayarlayın. Patatesli karışımı el blenderinden geçirerek krema haline getirin. Tabaklara paylaştırıp brokoli parçaları ve dana beykın ile tamamlayarak servis edin.

YOĞURT SOSLU SOMON VE YUMURTA

Porsiyon: 4 kişilik
Hazırlama süresi: 20 dakika

- 400 gr taze somon
- 100 gr yoğurt
- 4 adet yumurta
- 1/2 adet limon
- Adaçayı
- Biberiye,
- doğranmış
- Zeytinyağı
- Tuz, karabiber

Yumurtaları kaynar suda 10 dakika haşlayıp akan suyun altında bekleterek soğutun. Somonu zeytinyağı ile yağlayın. Üzerine 5-6 yaprak adaçayı ve biraz biberiye serpiştirin. Derili kısmı alta gelecek şekilde kızgın bir tavaya yerleştirin. Tavanın kapağını kapatıp 10-12 dakika (pişirme süresi somonun kalınlığına bağlı olarak değişebilir) pişirin. Ocağı kapatıp ılımaya bırakın.

Yumurtaları soyup dilimleyin. Somonun derisini çıkarıp elinizle iri parçalara bölün. Yoğurdu bir tutam biberiye, yarım limonun suyu ve kabuğunun rendesi ile bir kapta karıştırarak sos haline getirin. Yumurtaları somonla karıştırıp tuz ile tatlandırın. Yoğurt sosu ile servis edin.

MARSALA KREMALI ARMUT

Porsiyon: 4 kişilik
Hazırlama süresi: 20 dakika

- 500 gr armut, dilimlenmiş
- 350 gr süt
- 45 gr yumurta sarısı
- 45 gr toz şeker
- 40 gr taze krema
- 30 gr esmer şeker
- 30 gr Marsala şarabı
- 20 gr mısır nişastası
- 15 gr tereyağı
- 1/2 adet vanilya çubuğu
- 1/2 adet limon

Sütü krema ve vanilya çubuğu ile bir tencerede ısıtıp ocaktan alın. Yumurta sarılarını bir kaba alıp toz şeker ve mısır nişastasıyla çırpın. Marsala şarabını ekleyip karıştırın. Sütü karışımına ekleyip tekrar ocağa koyun. Sürekli karıştırarak ısıtmaya başlayın. Kaynamaya başladıktan sonra bir dakika daha pişirip ocağı kapatın ve ılımaya bırakın.

Armutları esmer şeker ve yarım limonun suyuyla bir kapta karıştırın. Bir tavada tereyağını eritip armutları 5 dakika soteleyin. Ilık armutları Marsalalı krema ile servis edin.

İŞLEM SIRASI

- 1 Patatesleri krema yapmak üzere haşlayın.
- 2 Yumurtaları soyun, somonları pişirin.
- 3 Kremayı pişirip armutları soteleyin.
- 4 Brokoli parçalarını dana beykınla soteleyip kremayla tamamlayın.
- 5 Yoğurt sosunu hazırlayın.

25
DAKİKA

Marsala kremalı
armut

25
DAKİKA

Patates kremasında
brokoli ve dana
beykín

HEPSİ
45
DAKİKADA
HAZIR!

20
DAKİKA

Yoğurt soslu somon
ve yumurta

Hint incirli meyve
salatası

15
DAKİKA

20
DAKİKA

Taleggio peynirli ve
kabaklı spätzle

HEPSİ
45
DAKİKADA
HAZIR!

Tavuklu hamburger
köftesi ve marul
salatası

15
DAKİKA

TALEGGIO PEYNİRLİ VE KABAKLI SPÄTZLE*

Porsiyon: 4 kişilik
Hazırlama süresi: 20 dakika

- 400 gr kabak, iri
rendelenmiş
- 400 gr ıspanaklı yeşil
spätzle
- 150 gr taleggio peyniri,
küp kesilmiş
- 50 gr pırasa, dilimlenmiş
- 50 gr tereyağı
Tuz, karabiber

Bir tavada tereyağını eritip pırasayı 2 dakika soteleyin. Kabakları ekleyip karıştırın. 2 çorba kaşığı su ekleyip 10 dakika pişirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Spätzle'i ilave edip 2-3 dakika soteleyin. Taleggio peynirini de ekleyip karıştırın ve servis edin.

**Spätzle: Erişteye benzeyen bir çeşit Alman makarnasıdır.*

TAVUKLU HAMBURGER KÖFTESİ VE MARUL SALATASI

Porsiyon: 4 kişilik
Hazırlama süresi: 15 dakika

- 4 adet (400 gr) tavuklu
hamburger köftesi
- 1 adet (300 gr)
göbek marul, iri
doğranmış
- 2 adet kurutulmuş
domates, iri
doğranmış
- Siyah zeytin,
çekirdekleri
çıkarılmış
- Toz kırmızıbiber
- Sızma zeytinyağı
- Tuz

Kurutulmuş domatesleri bir kaba alıp bir tutam kırmızıbiber ve 50 gr zeytinyağı ile tatlandırın. Hamburger köftelerini zeytinyağı ile yağlayıp kızgın bir tavada her iki yüzünü 2 dakika pişirin. Ocağı kapatıp kurutulmuş domatesleri ekleyin. Biraz tuz serpin. Tavanın kapağını kapatıp 5 dakika dinlenmeye bırakın.

Marulu biraz zeytinyağı, bir tutam tuz ve 10-12 adet siyah zeytinle bir kapta karıştırın. Kurutulmuş domatesleri hamburger köftelerinin üzerlerine paylaştırıp marul salatasıyla servis edin.

HİNT İNCİRLİ MEYVE SALATASI

Porsiyon: 4 kişilik
Hazırlama süresi: 15 dakika

- 100 gr toz şeker
- 100 gr yeşil üzüm tanesi,
ortadan ikiye
kesilmiş
- 100 gr siyah üzüm tanesi,
ortadan ikiye
kesilmiş
- 20 gr badem, soyulmuş,
iri kıyılmış
- 4 adet Hint inciri
(dikenli incir),
soyulmuş
- 1 adet Starking
elma, iri
doğranmış
- 1 adet muz,
soyulmuş,
dilimlenmiş

Hint incirini rendeleyip süzgeçten geçirerek yaklaşık 200 gr meyve suyu elde edin. 100 gr suyu toz şeker ile bir tencerede kaynatın. Şeker eridiğinde Hint inciri suyunu ekleyip karıştırın. Ocağı kapatıp ılımaya bırakın.

Meyveleri bir kapta karıştırıp hazırladığınız Hint inciri şerbetiyle tatlandırın. Bademlerle tamamlayıp servis edin.

Şefin notu: Hint incirinin dikenlerinden korunmak için hassas bir soyma tekniği vardır. Meyveyi kesme tahtası üzerine uzunlamasına yerleştirin. İki tarafından da başlarını kesin. Kabuğunu uzunlamasına kesip bıçağın ucuyla açarak çıkarın.

Hint inciri
(dikenli incir)



İŞLEM SIRASI

- 1 Kabakları rendeleyin, pırasayı doğrayın ve pişirin.
- 2 Hindibayı doğrayıp yağlı domates kurularını hazırlayın.
- 3 Hint incirlerini soyun ve şerbeti hazırlayın.
- 4 Meyveleri kesip şerbetle tatlandırın.
- 5 Spätzle'i soteleyin, hamburger köftelerini pişirin.



CHANTERELLE MANTARLI ÇABUK SPAGETTİ

Porsiyon: 4 kişilik

Hazırlama süresi: 10 dakika

300 gr spaghetti makarna
300 gr chanterelle (sarıkız) mantarı, temizlenmiş
2 diş sarımsak, soyulmuş
Maydanoz
Taze kekik
Sarımsak
Sızma zeytinyağı
Tuz, karabiber

Bir tavada 2 çorba kaşığı zeytinyağını ısıtıp sarımsaklar ile mantarları 5 dakika kavurun. Tuz ve karabiber ile tatlandırın.

Bir demet maydanozu birkaç dal kekik, 100 gr zeytinyağı, bir tutam tuz ve karabiber ile robottan geçirin.

Spagettiği kaynar suda bir dakika haşlayıp süzün. Mantarlarla ekleyip bir dakika soteleyin. Maydanozlu karışımla tatlandırın. Maydanoz yapraklarıyla süsleyip servis edin.

PEYNİRLİ VE HİNDİBALI KİTİR TURTA

Porsiyon: 4 kişilik

Hazırlama süresi: 30 dakika

500 gr beyaz hindiba
150 gr gravyer peyniri, ince dilimlenmiş
30 gr kabak çekirdeği
500 gr milföy hamuru
Tereyağı
Tuz, karabiber

Hindibayı ufak parçalar halinde doğrayın. Bir tavada küçük bir parça tereyağını ısıtıp hindibayı kavurun. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Kabak çekirdeklerini kızgın tavada birkaç dakika kavurun.

Milföy hamurunu merdaneyle açıp yağlı kağıt ile kapladığınız bir tepsiye yayın. Üzerine sırayla kabak çekirdeklerinin yarısından fazlasını, hindibayı ve kalan kabak çekirdeklerini yerleştirin.

200°C fırında 10 dakika pişirin. Fırından çıkarıp peyniri ekleyin. 180°C fırında üzerindeki peynirler eriyene kadar pişirmeye devam edin. Fırından çıkarıp sıcak servis edin.

KAHVELİ ÇİKOLATALI KOLAY MÜS

Porsiyon: 4 kişilik

Hazırlama süresi: 40 dakika

300 gr taze krema
150 gr kuvertür çikolata
2 fincan espresso
Toz tarçın

Çikolatayı elle parçalara bölüp benmaride veya 500 W mikrodalga fırında 2-3 dakika ısıtarak eritin. Eriyen çikolatayı ılımaya bırakın. Kremayı krem şanti kıvamına gelene kadar bir kapta çırpıp azar azar eritilmiş çikolataya ekleyin.

Elde ettiğiniz musu kaplara paylaştırıp yaklaşık 30 dakika derin dondurucuda bekletin. Musların üzerine espressoları döküp toz tarçın serperek servis edin.

İŞLEM SIRASI

- 1 Musu hazırlayıp derin dondurucuya alın.
- 2 Hindibayı kavurun, turtayı hazırlayın ve pişirin.
- 3 Chanterelle mantarlarını soteleyin.
- 4 Maydanozu taze kekik ve zeytinyağı ile mutfak robotundan geçirin.
- 5 Turtayı fırından çıkarın, spaghettiyi haşlayıp mantarlarla birlikte soteleyin.
- 6 Kahveyi hazırlayın ve servis etmeden hemen önce musun üzerine dökün.



Kahveli ikolatalı
kolay mus

10
DAKİKA

Chanterelle
mantarlı çabuk
spagetti

40
DAKİKA

Peynirli ve
hindibalı kıtır turta

30
DAKİKA



ÖZEL ŞEF GECELERİNDE “ANADOLU’DAN DÜNYAYA BAKIŞ”

Özel Şef Geceleri geçtiğimiz ay Fairmont Quasar İstanbul’un Stations adlı restoranında gerçekleşti. Executive Şef Sedat Buğday’ın başlarında bulunduğu restoran şeflerinin, açık mutfakta misafirler izlerken hazırladığı “Anadolu’dan Dünyaya Bakış” adlı menüden birkaç tarifi sizlerle paylaşıyoruz.

YEMEK FOTOĞRAFLARI ÇAĞLA GEZENER

YABAN MANTARI ÇORBASI

Porsiyon: 4 kişilik

- 120 gr yaban mantarı
- 30 gr krema
- 30 gr kırmızı soğan, soyulmuş, iri doğranmış
- 1 adet defne yaprağı
- 40 gr tereyağı
- 100 ml süt
- 1 gr trüf yağı
- Zeytinyağı
- Tuz, karabiber

Sebze suyu için

- 1 lt su
- 75 gr havuç, soyulmuş, doğranmış
- 75 gr kereviz, soyulmuş, doğranmış
- 75 gr beyaz soğan, soyulmuş, doğranmış

Sebze suyu için: Tüm malzemeleri derin bir tencereye alıp sebzelerin aromaları suya geçene kadar kısık ateşte kaynatın. Bu şekilde yaklaşık 750 ml sebze suyu elde edeceksiniz. Süt ve trüf yağını sos tenceresinde ılıtıp el blenderinden geçirerek köpürtün ve trüf köpüğü elde edin. Mantarlar, kırmızı soğan ve defne yaprağını bir fırın tepsisine alıp fırında hafifçe kavrulana kadar pişirin. Fırından çıkarıp derin bir tencereye alın ve biraz zeytinyağı ekleyin. Sebze suyunu ilave edip yaklaşık 45 dakika kısık ateşte kaynatın. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Kremayı ekleyip el blenderinden geçirin. Tereyağını ilave edip karıştırın. Trüf köpüğü ile tamamlayıp servis edin.





KUZU PROVENÇAL

Porsiyon: 4 kişilik

720 gr kuzu loin	2 gr taze biberiye, ince kıyılmış
160 gr taze pazı	2 gr fesleğen, ince kıyılmış
5 gr soğan, soyulmuş, ufak küp doğranmış	Kırık karabiber, arzuya göre
80 gr taze baharat kaplaması	60 gr tereyağı
50 ml kuzu öz suyu	24 gr yumurta sarısı
Zeytinyağı	Sarımsaklı patates püresi için
Tereyağı	200 gr patates, haşlanmış soyulmuş
Taze baharat kaplaması için	75 ml süt
80 gr beyaz ekmek kırıntısı	40 gr sarımsak, soyulmuş
18 gr dijon hardal	20 gr tereyağı
18 gr taneli hardal	Tuz
2 gr maydanoz, ince kıyılmış	
2 gr taze kekik, ince kıyılmış	

Taze baharat kaplaması için: Tüm malzemeleri bir kaba alıp iyice karıştırın. İstenilen miktarda alıp kalanını yağlı kağıtlarda muhafaza edin.

Sarımsaklı patates püresi için: Patatesler ve sarımsağı patates püresi makinasından geçirin. Süt, tereyağı ve biraz tuz ile tatlandırın.

Kuzu loin'leri tuz ve karabiber ile lezzetlendirin. Bir tavada biraz zeytinyağı ve tereyağını ısıtıp etleri mühürledikten sonra fırına alın ve arzu ettiğiniz derecede pişirin. Fırından çıkarıp taze baharat kaplamasıyla kaplayın ve salamandırada üzerini kızartın.

Bir tavada biraz zeytinyağını ısıtıp soğan ve pazıyı soteleyin. Kuzu etlerini sarımsaklı patates püresi ve sotelenmiş pazı ile servis tabağına alıp kuzu öz suyu ile servis edin.



CREME BRULEE

Porsiyon: 4 kişilik

300 ml süt
330 gr krema
1/3 adet vanilya çubuğu
170 gr yumurta sarısı
50 gr toz şeker

Süt, krema ve vanilya çubuğunu bir tencereye alıp 20 dakika kaynatın. Yumurta sarıları ve toz şekerini bir kapta karıştırın. Kaynayan sütlü krema karışımından vanilya çubuğunu çıkarıp yavaş yavaş yumurtalı karışıma ekleyin. Tekrar ocağa alıp sürekli karıştırarak yaklaşık 3 dakika pişirin. Elde ettiğiniz karışımı 4 kaseye paylaştırın. Kaseleri dibinde biraz su olan bir fırın tepsisine yerleştirin. 120°C fırında 40 dakika pişirin.



KEŞİF
YOLCULUKLARI

ASİL MODENA

*İtalya'nın kuzeyinde Emilia Romagna bölgesinde konumlanan
Modena, göz kamaştıran tarihi dokusu ve gastronomi dünyasına damgasını vuran özel
lezzetleriyle her mevsim keyifle gezilen bir şehir.*



E

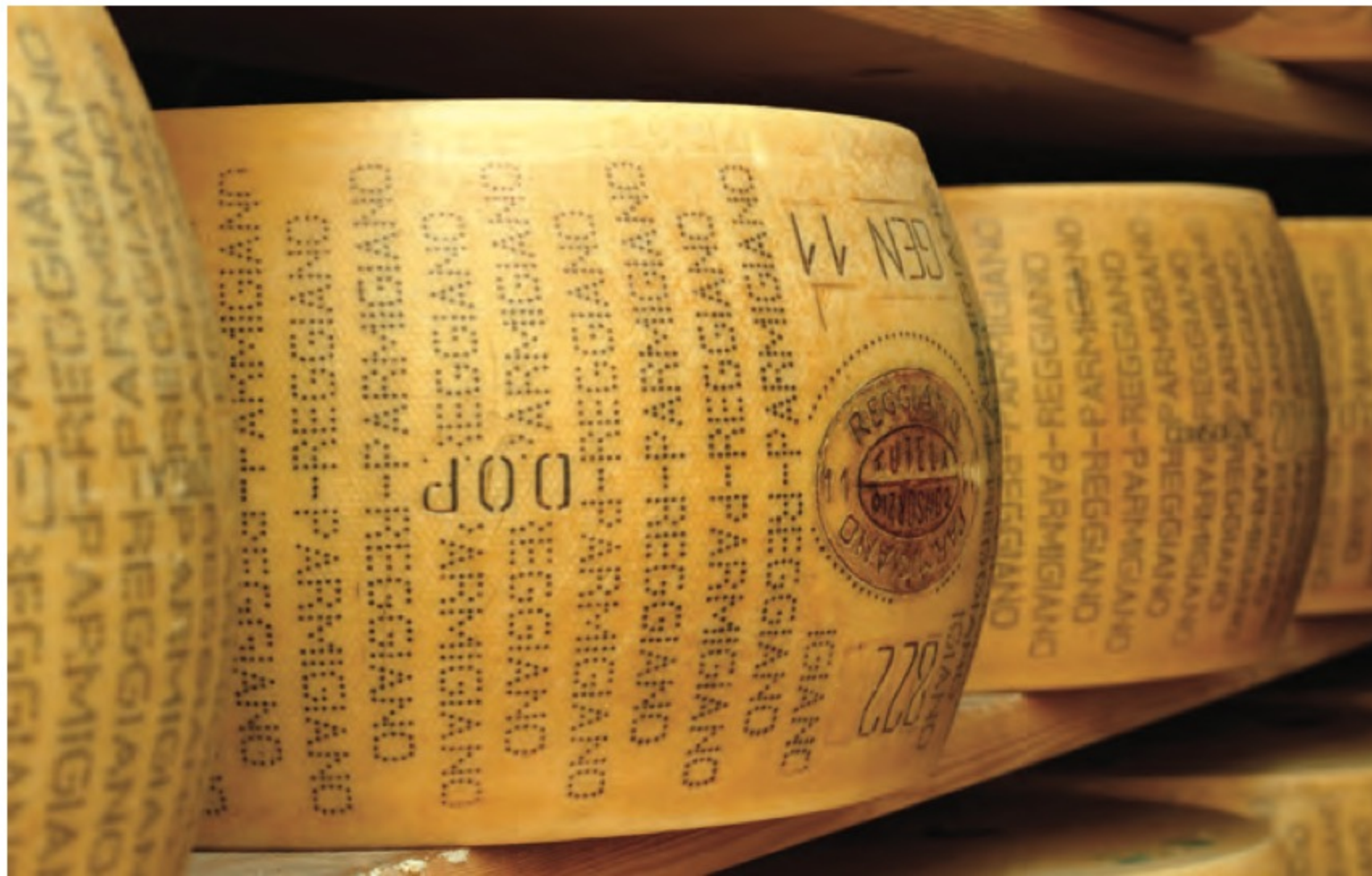
milia Romagna bölgesinin güzel şehri Modena sayısız tarihi binası, revaklı sokakları, geleneksel yemeklerin sokaklara yayılan mis gibi kokusu ve rengarenk vitrinleriyle turistler için her mevsim cazip ve eğlenceli. Storch Tiyatrosu veya Palazzo dei Musei'den başlayıp aralarında Galleria Estense'nin de bulunduğu sokaklarda dolaşan turistler öyle keyifli vakit geçirirler ki kötü hava ya da aşırı sıcak onları etkilemez, her zaman birkaç metre daha fazla yürüyebilirler. Modena sokaklarında neredeyse her köşe başında yerel tatlar satan dükkanlara rastlanır. Geleneksel lezzetlerden pan, parsot e lambrosc yani ekmek, jambon ve lambrusco (kırmızı köpüklü Modena şarabı) nefis bir lezzet şölenidir. Emilia gastronomisi hakkındaki tüm önemli tarihsel kaynaklar özellikle, 15. yüzyılın sonunda dukalığın başkenti olan Modena'yı referans alır. O zamanlar, domuz yetiştiriciliği ustası olan Giovanni Francesco Ziuisti, "Domuz Pastırması ve Sosis Üreticileri" listesinde kayıtlı bir üreticiymiş. Bugün o dükkan 400 yılı aşkın bir süredir hala Avrupa'nın en eski şarküteri olarak hizmet veriyor. O yıllarda sirke üreticisi Giusti'nin de balsamik sirke üretimine başladığı biliniyor. Mikroorganizmaları üreten ve üretimi iyileştiren şirket, aynı ailenin torunları tarafından günümüze taşınmış.

İri yarı ve yorulmak bilmeyen fırıncılar, kıvrılmış serçe parmaklarından büyük olan tortellini'nin hamurunu yoğurmak için tüm vücutlarıyla ritmik olarak hareket eder. Modena'nın rengi tortellini gibi sarıdır, kadehi köpüklüdür, tadı biraz mayhoş, sesi incedir, harasında demir at (Ferrari) vardır.

Eski geleneksel evlerin bulunduğu Canalgrande ve Canalchiaro boyunca gezinmek, buraya gelenler için kaçınılmazdır. San Carlo Koleji'nin revaklarının altında oturmadan, Ortaçağ mahallesi



Sol sayfa: Duomo di San Geminiano ve Ghirlandina Kulesi'nin de bulunduğu Piazza Grande (Büyük Meydan)
Sağ sayfa saat yönünde: Modena sokaklarına güzellik katan revaklar; Ahşap varillerde bekletilen balsamik sirke; Organik Dop etiketli Parmigiano Reggiano





YEME-İÇME

● ÖDÜLLÜ ŞARKÜTERİ GIUSTI

Her ürün doğrudan üreticiden alınır. 1989'dan beri hizmet veren Hosteria Giusti'de spesiyallerin ve şarabın tadına bakabilirsiniz. www.hosteriagiusti.it

● FRANCESCHETTA58

Massimo Bottura'nın bistrosu, Bernardo Paladini yönetiminde lezzetli öğle yemekleri sunar.

www.franceschetta58.it

● ALDINA E TRATTOA ERMES

Tarihi restoranın eski sahibi artık yok ama restoran Albinelli Sokağı 40 no'lu binanın birinci katında cazibesini devam ettiriyor. Bir zamanların çok bilindik mutfağı, Ganaceto Caddesi no: 89'da konumlanan Aldina la Trattoria Ermes ile benzer yemekleri yapar. Burada efsanevi ev sahibi, eşi Bruna ile arkadaşları için özel geleneksel yemekler düzenler. Rezervasyonsuz gidilebilir.

KONAKLAMA

● CANALGRANDE HOTEL

16. yüzyıl sarayında hizmet veren lüks otel, Grande Meydanı'na birkaç adım uzaklıktadır. Otelin

güzelliğini balkonları ve bahçesi tamamlar.

www.canalgrandehotel.it

● QUARTOPIANO

Oda & kahvaltı konseptindeki otel şehir merkezinde yer alır. Sevimli otelin karakteristik çatı katında kahvaltı ederken davetkar Ghirlandina Kulesi ve şehrin çatılarının görüntüsü size eşlik eder.

www.bbquartopiano.it

● IL FONTICOLO

Karakteristik Pomposa Meydanı'ndaki otel, oda & kahvaltı konseptinde hizmet verir. Temalı döşenmiş üç süite ve iyi bir mutfağa sahiptir.

www.fonticolo.com

DİĞER ADRESLER

● Tarımsal firma - Bio Hombre - www.hombre.it

● Sirke üreticisi - Giusti - www.giusti.it

● Monari Federzoni - www.monarifederzoni.it

● Osteria Francescana - www.osteriafrancescana.it

● Luciano Pavarotti Müze Evi -

www.casamuseolucianopavarotti.it

● Enzo Ferrari Müze Evi -

www.museomodena.ferrari.com



Saat yönünde:
Modena'nın rengarenk evleri; Modena Katedrali; Pavarotti Müzesi'nden bir görüntü; Geleneksel yiyecek tigelle





Soldan sağa: Modena'daki restoranı Dünyanın En İyi 50 Restoranı Listesi'nde birinci seçilen şef Massimo Bottura; Enzo Ferrari Müzesi'nden bir görüntü

Sant'Eufemia Caddesi'nden Coccapani Geçidi'ne kadar yürüyüp şehrin tarihi dokusunu keşfetmeden şehirden ayrılmayın. Günümüzde İtalya'nın en prestijli Askeri Akademisi'nin bulunduğu Essente Avlusu'nun yer aldığı Palazzo Ducale'yi de mutlaka ziyaret edin.

Modena'yı önemli bir şehir yapan unsurlardan biri de coğrafi işaretli ürünler için yaptığı çalışmalar. Modenalılar için mükemmel gıda maddelerinin menşeyini keşfetmek milli bir gurur. Her mevsim güzelliğini koruyan bir coğrafyada yer alsa da kasım ayı, bölgedeki kaleleri ziyaret etmek için en uygun zaman. Bu ayda başlayan mevsimin ilk sisleri altındaki kaleler masalsı bir görüntüye bürünür. Bunlar arasında, Pico a Mirandola, Pio Carpi ve San Felice'deki Rocca Estense ve Campori Soliera kaleleri sayılabilir. Modena'nın lezzetlerinin keyfine varmak istiyorsanız Apennino Tosco Emiliano'da yer alan ve crescentine'nin (pişi benzeri bir hamur işi) en lezzetlisini yapan Gollini Pastanesi'ne uğramayı unutmayın. Modena'nın lezzetleriyle ünlü gezi rotaları arasında yer alanlar ise şöyle: Kirazıyla ünlü Contrari Kalesi; kahverengi bademli, yer fıstıklı ve çikolatalı "barozzi" turtasıyla ünlü Vignola; savor marmeladı ve yakut kırmızısı bicêr ad lambrosc şarabında bekletilmiş organik meyve karışımıyla yapılan "bensone" tatlısının tadına bakabileceğiniz Nonantola. Nonantola'da Benedettina Manastırı ve Eroiche Tiyatrosu'nu da gezebilirsiniz. Stendal'ın Grand Tour'unun (Büyük Tur) unutulmaz aşamaları buralardan geçmemiş olsa da, İtalya'ya hayran olan Fransız yazarın söylediği söz bugün hala geçerlidir: "Modena'da öğlen yemeği yedim, İtalya'nın ziyaret ettiğim en temiz ve canlı şehri".

GELENEKSEL TARİF

Bu geleneksel ince ve çıtır krep 13. yüzyıldan beri yapılır. Çok lezzetlidir ve hızlıca hazırlanır. Arkadaşlarla buluşulan bir akşam yemeği için idealdir.

BORLENGHI

Zorluk derecesi: Kolay **Porsiyon:** 6 kişilik

Hazırlama süresi: 2 saat + 1 saat 30 dakika hamur dinlenme süresi

- 250 gr un
- 150 gr parmesan rendesi
- 80 gr domuz pastırması (yerine dana beykını kullanabilirsiniz), çok ince dilimlenmiş
- 1 lt su
- 1 adet yumurta
- 1 adet biberiye dalı, doğranmış
- 1 diş sarımsak, soyulmuş, doğranmış
- Tuz

Yumurtayı büyük bir kaba kırıp tel çırpıcı ile çırpın. Yarısını başka tariflerde kullanmak üzere kenara ayırın. Diğer yarısına biraz soğuk su ekleyip çırpmaya devam edin. Un, bir tutam

tuz ve kalan suyu azar azar ekleyerek sıvı olmayan, tutkal kıvamında bir hamur elde edinceye kadar hızlıca karıştırmaya devam edin. Topakları yok etmek için hamuru süzün. Buzdolabında bir saat 30 dakika dinlenmeye bırakın.

Pastırmadan 24 dilimi ayırıp kalan dilimleri doğrayın. Doğranmış pastırma, sarımsak ve biberiyeyi bir tencereye alıp homojen bir krema kıvamına gelinceye kadar hafifçe ısıtın.

Bir dilim pastırmayı 20 cm çapında yapışmaz tabanlı bir tavada iyice ısıtın. Üzerine yarım kepece hamur ekleyip spatula yardımıyla homojen bir şekilde yayın. Kısık ateşte 2 dakika pişirip ateşi yükseltin ve bir dakika daha pişirin. Diğer tarafını döndürüp kısık ateşte 30 saniye daha pişirin.

Hazırladığınız her krepin üzerine pastırmalı kremadan ekleyip tepelime bir çay kaşığı parmesan rendesi serpin. Dörde katlayıp bekletmeden servis edin. Bu işlemi hamur bitene kadar tekrarlayın, hazırladığınız hamurla yaklaşık 24 adet borlenghi yapabilirsiniz.



KESTANELİ SEMİFREDDO

TARİF SERGIO BARZETTI STYLING BEATRICE PRADA
FOTOĞRAFLAR RICCARDO LETTIERI

Zorluk derecesi: Zor **Porsiyon:** 8 kişilik
Hazırlama süresi: 1 saat + 3 saat
soğuma süresi

İngiliz kreması için

- 225 gr süt
- 30 gr esmer şeker
- 25 gr taze krema
- 10 gr yaprak jelatin
- 2 adet yumurta sarısı
- 1/2 adet vanilya çubuğu

İtalyan merengi için

- 250 gr esmer şeker
- 125 gr yumurta akı

Crumble için

- 110 gr tam buğday unu
- 100 gr esmer şeker
- 90 gr tereyağı, oda sıcaklığında yumuşamış
- 45 gr kabuklu badem
- 45 gr kakao çekirdeği, soyulmuş

Tamamlamak için

- 180 gr + biraz kestane şekeri kreması
- 180 gr kestane şekeri, ufalanmış
- 120 gr çırpılmış taze krema

İngiliz kreması için

1 Jelatini soğuk suda bekleterek yumuşatın. Süt ve kremayı bir

tencerede ısıtın. Yumurta sarılarını toz şeker ve boylamasına ikiye yarılmış vanilya çubuğundan kazınmış tohumlarla bir kapta çırpın. Kremalı sütü çırpılmış yumurtanın üzerine döküp tekrar ocağa koyun. Karıştırarak ve kaynatmamaya özen göstererek pişirin. Elde ettiğiniz krema kepçenin sırtını ince bir tabaka şeklinde kapladığında ve hafif bir üflemeyle daireler oluştuğunda ocağı kapatın.

2 Kremaya sudan sıkarak çıkardığınız jelatini ekleyip karıştırarak eritin ve soğumaya bırakın.

İtalyan merengi için

3-4 50 gr esmer şeker ve 200 gr suyu bir tencereye alıp ocağa koyun. Isısı 121°C'ye gelene kadar ısıtarak şerbeti hazırlayın. Yumurta aklarını kalan şeker ile bir kapta kar gibi olana dek çırpın. Çırpıma devam ederek ip gibi akıttığınız şerbeti ekleyin. Mereng hazır olduktan sonra soğuyana kadar çırpıma devam edin.

Crumble için

5 Unu kakao çekirdekleri, esmer şeker ve bademlerle birlikte robottan geçirin. Elde ettiğiniz karışımı bir kaseye boşaltıp tereyağı ile karıştırın.



6 Crumble hamurunu bir fırın tepsisi üzerine ufalayın. 170°C fırında yaklaşık 8 dakika pişirin.

7-8 İngiliz kremasını mereng, kestane kreması ve kestane şekerlemeleri ile karıştırın. Çırpılmış kremayı ekleyin.

9 Crumble'ın birazını süsleme için kenara ayırıp kalanını 22 cm çapında kelepçeli bir kalıbın tabanına yayın.

10 Karışımı kalıba döküp yüzeyini düzleyin. En az 3 saat (bir gün önceden de hazırlayabilirsiniz) dondurucuda bekletin. Kalıptan çıkarıp kenara ayırdığınız crumble ve kestane kreması damlaları ile süsleyin.



GÖZLERE ANTI-AGING BAKIM

İçeriğinde bulunan termal su sayesinde yatıştırıcı ve tahriş giderici etkilere sahip olan Avène Physioliift Yeux Anti-Aging Göz Çevresi Gece Bakım Kremi, cildi sıkılaştırarak göz çevresinde oluşan çizgileri gidermeye yarıyor. Gözaltı şişliğini ve koyu renk halkaları önlemeye yardımcı olan krem, hücre aktivitesini yeniden canlandırıp kolajen ve hyaluronik asit takviyesi yapıyor. Cildin yenilenmesini sağlayarak yaşlanmaya karşı koruyan ve hassas ciltler için de uygun olan kremin eczane satış fiyatı 114,9 TL.

BAĞIŞIKLIK SİSTEMİNE DESTEK

Koska'nın yeni ürünü "fındık pürelü tahin-pekmez karışımı" %100 susamdan üretilen tahin ve %100 meyveden üretilen pekmezi fındıkla buluşturuyor. Hiçbir katkı, koruyucu ve ilave yağ içermeyen ürün yüksek lif, bitkisel protein ve minerallerle bağışıklık sistemini güçlendiriyor.



GÜNEŞ ENERJİSİ İLE ÜRETİM

Balıkesir'in Havran ilçesindeki fabrikasında yer alan arıtma tesisi ile çevrenin temiz kalmasına destek olan Fora Zeytin, kullandığı elektrik enerjisini de çatısına

yerleştirilen güneş panelleri ile kendisi üretecek. Firma 2.400 panelden oluşan enerji üretim tesisi sayesinde, bir yılda atmosfere 540.000 kg/yıl CO₂ emisyonu salınımını engellemiş olacak.



YENİ TASARIMLI BULAŞIK MAKİNALARI

Arçelik'in tezgah altı bulaşık makinaları 11 lt'lik su tüketimleri ve 14 kişilik yıkama kapasiteleri ile tasarruf sağlıyor. Vizon, beyaz, Manhattan gri ve siyah renklerdeki makinalar yoğun alt sepet yıkama, ekstra durulama, tepsiler yıkama ve değişken devirli motor teknolojilerine sahip.

TEKNOLOJİK SÜPÜRGELER

Siemens Ev Aletleri, AB enerji etiketi uygulamasının getirdiği yeni kriterlere uyumlu olan Q8 serisi süpürgelerini tüketicilerin beğenisine sundu. Düşük enerji tüketerek yüksek performans sağlayan süpürgeler, her zeminde duraksamadan hızlı sonuç vermesinin yanında daha seyrek torba değişimi imkanı da sağlıyor.



BESİN DEĞERİ YÜKSEK EKMEKLER

UNO Ekmek'in Diyetisyen Dilara Koçak ile birlikte 16 Ekim Dünya Ekmek Günü kapsamında gerçekleştirdiği etkinlikte, bireylerin sağlıklı beslenmesinde ekmeğin önemi anlatılarak doğru ekmek tüketimine dikkat çekildi. Ekmeğin sofralardan eksik edilmemesi gerektiğinin altını çizen firma, yüksek besin değerli yeni ürünü "Tamtane" serisi ile ilgili bilgi verdi.



TEK CİPS İKİ TAT

Doritos yeni ürünü Hotwave ile tek cipste iki farklı lezzeti birleştiriyor. Yeni cips önce barbekü, sonra dalga dalga yayılan acı tat deneyimi sunuyor.

ÖZEL DAVETLER İÇİN

Dondurulmuş yoğurt markası Pinkberry artık doğumgünü, kutlama ve etkinlik gibi özel davetleriniz için catering servisine başladı. Eve, ofise ya da etkinlik mekanına sipariş vererek catering hizmetinden yararlanabilir, özel aromalarla tatlandırılmış dondurulmuş yoğurtlarla partinizde farklılık yaratabilirsiniz.



YENİ KIŞ MENÜSÜ

Le Pain Quotidien mevsim sebzeleriyle yenilediği kış menüsüyle misafirlerini ağırlamaya başladı. Mantarlı Free Range Tavuk Tartine, Levrek ve Karides Ragu, Üç Peynirli Domates Gratin Salata ve hafif bir tatlı olan Speculoos Magnolia kış menüsünde yer alan lezzetlerden bazıları.

UYGUN FİYATLI MENÜ

Menülerinde kullandığı 11 gizli baharatı ve %100 gerçek tavuk etiyle farklılık yaratan KFC'nin yeni menüsünün adı Fenomen Burger. Soğanın lezzetini biberli mayonez sosu, marul, dilimlenmiş domates, turşu ve dilim peynirle birleştirip burgerine katan KFC, yeni menüsünün fiyatını 11.90 TL olarak belirlemiş.



HİPER SETLER

Korkmaz'ın 14 parçadan 23 parçaya kadar değişen ve 12 farklı alternatifi bulunan "Hiper Setler"i 879 TL'den başlayan fiyatlarla Korkmaz mağazalarında satışa sunuluyor. Setlerde tencere takımlarından çaydanlık ve cezve takımlarına, tost makinesinden düdüklü tencerele her mutfağın ihtiyacı olan ürünler bulunuyor.

**ŞEKER İLAVESİZ**

Uludağ İçecek, Uludağ Meyvelim ailesini 2 yeni ürünle zenginleştirdi. Yeni Uludağ Meyvelim %100 Karışık Meyve Suyu ve Uludağ Meyvelim %100 Elma Suyu koruyucu, katkı maddesi ve şeker ilavesi içermiyor.

**YENİ YILDA 50 ŞUBE**

Özel reçeteli tavuklarıyla istikrarlı büyüyen restoran zincirlerinden biri olan Tavada Tavuk, 10 tanesi İstanbul'da bulunmak üzere 30 şubesi ile hizmet veriyor. Yıl sonuna kadar 5 şube daha açmaya hazırlanan firma, 2018 sonunda Türkiye genelinde 50 şubede hizmet vermeyi hedefliyor.

**BÜYÜME HEDEFİ**

2012 yılından bu yana elektrikli süpürge kategorisinde ciro bazında 8 kat büyüyen Electrolux Türkiye, 2 yılda elektrikli süpürge kategorisinde ciro bazında yakaladığı yüzde 45'lik büyüme başarısını 2020'ye kadar iki katına çıkartmayı hedefliyor. Ar-Ge çalışmalarına ağırlık veren firma, bu konudaki yatırımları ve hedeflerini geçtiğimiz günlerde yaptığı bir basın toplantısında açıkladı.

**EKMEĞİN ŞAMPİYONLARI**

Alanında dünyanın en prestijli yarışmalarından biri olan ve ana sponsorluğu Lesaffre Turquie tarafından üstlenilen Bakery Masters'ta ilk kez bir Türk fırıncı yarışacak. Türkiye Fırıncılar Milli Takımı üyesi Osman Gündüz'ün katılacağı yarışma 3-6 Şubat 2018 tarihleri arasında Paris'te gerçekleştirilecek European Show'da yapılacak.

YATAY TASARIM

Nespresso'nun yeni kahve makinesi Expert, yatay tasarımı sayesinde yerden tasarruf sağlıyor. Sıcaklıktan porsiyon boyutuna kadar birçok kişiselleştirme imkanı sunan makina ile Cappuccino, Ristretto ve Americano hazırlayabilirsiniz.

**YENİLENEN LOGO İLE HİZMETE DEVAM**

40'ı aşkın restoranıyla hizmet veren Günaydın, logosunu yenileyerek markanın gelişime açık, yenilikçi ve dinamik yapısını modern çizgilerle

yansıtmaya devam ediyor. Her damak tadına ulaşabilmek için kasap & steakhouse, köfte & döner ve kebab olmak üzere 3 farklı konsept sunan Günaydın, bir dünya markası olmayı hedefliyor.

**KAMPÜS BOSTAN PROJESİ**

Özyeğin Üniversitesi öğrencileri anlamlı bir projeye imza atarak üniversitelerinde doğal bir gıda üretim alanı oluşturmak üzere Kampüs Bostan Projesi'ni hayata geçirdi. Açılışı Dünya Gıda Günü'nde yapılan Kampüs Bostan'da yetiştirilecek ürünler, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü akademisyenlerinin danışmanlığında öğrenciler tarafından seçilerek Özyeğin Üniversitesi ve Le Cordon Bleu müfredatında kullanılacak.



EVLYÂZÂDE

zeytinyağı

1886'dan beri...

www.evliyazadezeytinyagi.com.tr



Cennet Meyveli Tart

Malzemeler:

Hamur:

165 g (1,5 su bardağı) un
1 yemek kaşığı Dr. Oetker Kakao
85 g (1 çay bardağı) toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
125 g tereyağı
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı su

Dolgu:

2 poşet Dr. Oetker Vanilya Aromalı Dolgu Kreması
500 ml (5 çay bardağı) buzdolabında soğutulmuş süt
Yarım çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem
Üzeri için:

3 adet cennet meyvesi

Süslemek için:

2 yemek kaşığı iri kırılmış Antep fıstığı

Kalıp:

Pişirme kalıbı (20x20 cm)

Hazırlanışı:

Kalıbı margarin ile yağlayın. 20x20 cm boyutlarında pişirme kağıdı kesin ve kalıbın tabanına yerleştirin. 20 cm uzunluğunda ve 4-5 cm genişliğinde 4 adet şerit kesin. Kestiğiniz bu şeritleri kalıbın kenarlarına yerleştirin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Elektrikli fırın ayarı:

Turbo pişirme: 170°C (önceden ısıtılmış)

Alt-üst pişirme: 180°C (önceden ısıtılmış)

Un ve kakaoyu karıştırıp derin bir kaba eleyin. Üzerine toz şeker, şekerli vanilin, tereyağı, yumurta sarısı ve suyu ekleyip yoğurun. Hamurun yarısını eliniz ile



bastırarak kalıbın tabanına yayın. Kalan hamuru kalıbın kenarlarında 4 cm yüksekliğinde çerçeve oluşturacak şekilde bastırarak yayın. Hamuru çatal yardımı ile 10-12 yerinden delin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20-25 dakika

Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Soğuyan tartı kalıbından çıkarıp servis tabağına alın.

5 çay bardağı soğuk süt çırpma kabına alın. Üzerine dolgu kreması poşetlerini boşaltın ve mikser ile önce düşük devirde 1 dakika, daha sonra yüksek devirde 1 dakika daha çırpın. Üzerine badem kırığını ekleyip düşük devirde kısa bir süre karıştırın. Hazırladığınız kremayı tartın içine döküp yayın ve buzdolabında 1 saat bekletin.

Cennet meyvelerini dilimleyip kabuklarını soyun ve kremanın üzerine sıralayın. Antep fıstığı ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.



İşin özü kalitedir.



Kurutulmuş Domatesli Peynirli Toplar

Malzemeler:

Hamur:

2-3 tatlı kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya
50 ml (yarım çay bardağı) ılık süt
450 g (4-4,5 su bardağı) un

1 tatlı kaşığı tuz

Yarım çay kaşığı toz şeker

1 yumurta akı

200 ml (1 su bardağı) ılık süt

100 ml (yarım su bardağı) sıvı yağ

Dolgu:

1,5 çay bardağı küp şeklinde doğranmış kurutulmuş domates

100 g (1 su bardağı) rendelenmiş beyaz peynir

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

1 tatlı kaşığı süt

1 yemek kaşığı çörek otu

Hazırlanışı:

Mayayı bir kaseye alın ve üzerine yarım çay bardağı ılık sütü ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırıp 10-15 dakika bekletin.

Unu derin bir kaba eleyin ve üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Tuz, toz şeker, yumurta akı, ılık süt ve sıvı yağı ekleyip yumuşak bir hamur elde edinceye kadar iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-45 dakika bekletin.

Kurutulmuş domates ve rendelenmiş peyniri bir kaseye alıp karıştırın.



Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Elektrikli fırın ayarı:

Turbo pişirme: 180°C (önceden ısıtılmış)

Alt-üst pişirme: 190°C (önceden ısıtılmış)

Mayalanan hamuru kısa bir süre yoğurun ve 12 eşit parçaya bölün. Hamurun bir parçasını alıp elinizde açın. Üzerine dolgu malzemesinden bir miktar koyup kenarlarını toplayarak kapatın ve top şeklinde yuvarlayın. Hamurların tamamını aynı şekilde hazırlayıp fırın tepsisine sıralayın. Üzerlerine süt ile çırpılmış yumurta sarısı sürün ve çörek otu serpin. Üzerine ikinci bir fırın tepsisini kapatıp 20 dakika bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20-25 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



İşin özü kalitedir.

